

## Semifrío de mango y vainilla



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 700 ml de yogur griego
- 3-4 cucharadas de azúcar
- 1 mango grande pelado sin hueso cortado en daditos
- 2 cucharadas de pistachos picados
- Las semillas de una vaina de vainilla

**Preparación:**

### Paso 1

Mezclar en un cuenco el yogur con las semillas de vainilla y el azúcar. Reservar en el congelador durante 60-90 minutos. Cada 30 minutos remover (no debe helarse). Repartir el mango en vasitos. Remover el yogur y ponerlo en una manga pastelera. Disponerlo encima del mango y poner los pistachos encima.