

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 1 Mango
- 2 cucharadas soperas de Aceite de coco
- 1 cucharadita de Cacao puro
- 1 cucharadita de Sirope de ágave

Preparación:

Paso 1

Laminar el mango (muy maduro) con una mandolina para que queden tan finas que al comer con cuchara se deshaga. Reservar.

Paso 2

En un bol, mezclar con una cuchara el aceite de coco con el cacao y el ágave. Servir en un vaso el mango y alternar con la crema de cacao. Si el mango está frío, en contacto con la crema de coco, toma una textura muy interesante, ni dura, ni líquida.