

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Sandra paola Be



**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.