



SORBETE DE MANGO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de mango
- 40 ml de leche de coco
- 1 unidad de limon
- 40 g de azúcar
- 2 unidades de huevo

LA PREPARACIÓN

- Pelar, deshuesar y trocear el mango.
- Mezclar en un bol con, la leche de coco, el zumo de limón y el azúcar.
- Triturar, colar y meter en el congelador.
- Cuando comience a congelarse, sacar del congelador, mezclar con las claras batidas a punto de nieve e introducir de nuevo en el congelador.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 19.5 g	Grasas 5.9 g
Kcal 152	Proteinas 4.1 g