



COPA DE MANGO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de mango
- 250 g de yogur griego
- 40 g de azúcar
- 4 unidades de bizcocho de soletilla
- 300 g de queso mascarpone
- 20 ml de café
- 10 g de cacao amargo

LA PREPARACIÓN

- Mezcla en un bol los yogures griegos con el mascarpone y el azúcar. Bate con las varillas hasta hacer una crema homogénea y deja reposar en la nevera durante unos 5 minutos.
- Mientras reposa la crema, corta los laterales del mango y realiza marcas formando una cuadrícula para cortar su carne en cuadraditos. Prepara los vasos donde se va a servir el postre y coloca en el fondo de cada uno una capa de bizcochos de soletilla.
- Con una brocha, humedece las galletas con café solo y saca la crema de la nevera para poner la primera capa en los vasos. Es importante que lo hagas con cucharilla para que no se manchen los bordes del vaso ya que el efecto de las capas es muy vistoso.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 35.1 g	Grasas 38.9 g
Kcal 536	Proteínas 11.2 g

- Sobre la capa de galletas distribuye sucesivamente capas de crema de mascarpone y de mango en taquitos, alternando una y otra. Finaliza con una de mascarpone que se espolvorea con cacao en polvo.