



RECETA DE LAS GUAYANAS FRANCESAS



MANGO FOOL

Ingredientes

- 3-4 mangos maduros, pelados, cortados en trozos grandes
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cáscara de limón y jugo
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ cucharadita de nuez moscada



Preparación

1. Mezclar los mangos en una licuadora o procesador de alimentos junto con el jugo de limón y unas 2-3 cucharadas de azúcar.
2. Déjalo a un lado.
3. Con una batidora combinar la crema de leche, con 1 cucharada de azúcar, la ralladura de limón y la vainilla.
4. Mezclar el jugo de limón y el azúcar adicional.
5. Bate a alta velocidad hasta que se formen picos.
6. Para el montaje, dividir la mitad del puré de mango entre los vasos; alternar la crema batida, el puré y los cubitos de mango de acuerdo con sus preferencias. Enfriar hasta que esté listo para servir. ¡Disfruta!