

RECETA DE VANUATU



HELADO DE MANGO

Ingredientes

- 1 taza de pulpa de mango.
- 1 taza de azúcar.
- 1 taza de leche.
- 1 lata de leche condensada.
- 4 huevos.
- 1 cucharada de jugo de limón.
- Una pizca de sal.



Preparación

- 1. Calentar la leche y apagar el fuego justo antes de que comience la ebullición.
- 2. Batir los huevos con el azúcar, añadir la leche caliente poco a poco sin dejar de batir. A continuación, añadir la leche condensada y la pulpa de mango, jugo de limón y una pizca de sal. Mezclar bien.
- 3. Deje enfriar, luego poner en el congelador por 12 horas.
- 4. Al día siguientes se saca del congelador y pasamos a removerla durante 30 minutos dentro de la máquina para hacer helados.
- 5. Para obtener una textura más firme del helado, la dejamos posteriormente reposar durante 30 minutos en el congelador de nuevo.

Y ya está lista para degustar, BUEN PROVECHO!!!

