

DULCE DE MANGO

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de pulpa de mango molido (necesitas 1.250 kgs de mango entero)
- 1 taza leche evaporada
- ½ taza de azúcar
- ¼ de taza de miel de maíz clara (para bebés)
- Jugo de 1 a 2 limones
- Chile en polvo tipo Tajín para decorar

Preparación:

1. En una ollita se mezcla mango, leche, azúcar y miel. Se pone en la lumbre a hervir, moviendo siempre cuidando que no se pegue. Debe hervir durante 20 a 30 minutos hasta que se le vea el fondo del cazo.
2. Se prueba y si está muy dulce se le agrega jugo de limón al gusto.
3. Se vacía a copitas o moldes. Si se desea se le agrega el chile en polvo por encima. También se puede servir el chile aparte para servirse al gusto.