COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

NIEVE DE MANGO DE LECHE EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 5 mangos (aprox. 670g)
- 2 latas de leche evaporada (congeladas)
- Leche condensada (al gusto, aprox. 1 lata)
- 3 limones

Preparación:

1. En la Thermomix agrega el mango en rebanadas (deshuesado) y muele hasta que quede un puré terso.

2. Corta la leche evaporada congelada y agrégala al puré de mango para molerlo en velocidad 9 por 20 segundos.

3. Agrega un poco de leche condensada (al gusto) y el jugo de 1 limón. Muele y prueba, puedes agregar más leche condensada y limón en caso de que le falte; muele una vez más. Recuerda que las nieves deben quedar más dulce de lo normal para que al momento de comer quede de sabor perfecto.