

Sorvete de manga

9.4 bolas médias

Ingredientes

ou

1 unidade grande, coração de boi de manga (410 g)

ou

1 lata de creme de leite (300 g)

ou

1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor - Dr. Oetker (12 g)

Método de preparo

1

Coloque no mixer a manga picada, creme de leite sem o soro e a gelatina hidratada. Coloque em um refratário e leve ao congelador por 4 horas. Obs: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem. Após 4 horas bata novamente no mixer para quebrar os cristais de gelo e dar a consistência de sorvete.