

Hortifruti União na cozinha

Creme de Manga e Coco

2 mangas grandes ou 3 médias
1 xícara (chá) de açúcar
200ml de leite de coco
1 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
caldo de 1 limão
2 colheres (sopa) de coco ralado para enfeitar
Folhas de hortelã para decorar

Descasque as mangas, corte em pedaços e coloque no liquidificador junto com o leite de coco, 3/4 do açúcar e o caldo de limão. Despeje este creme em uma tigela e reserve.

Bata o creme de leite gelado e o restante do açúcar em ponto de chantilly. Com delicadeza, incorpore o creme de leite batido ao purê de mangas e leve à geladeira.

No momento de servir, enfeite com coco ralado e folhinhas de hortelã.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 30 minutos