

Hortifruti União na cozinha

Kanten (agar agar) de Manga com Coco

1 Pacote (5 gr) de Agar agar em pó (encontrado em loja de produtos naturais ou orientais)

400ml de água

100ml de leite de coco

1/4 de uma lata de leite condensado

200ml (um copo tipo americano) de suco de manga concentrado e adoçado



Dissolva o pó de agar agar na água fria e depois leve ao fogo. Aguarde começar a ferver, abaixe o fogo e cozinhe por mais 2 minutos. Espere esfriar um pouco e depois misture metade do líquido com o leite de coco e o leite condensado. Despenje em uma forma umedecida e coloque na geladeira por 5 minutos. Misture a outra parte do líquido com o suco de manga e acrescente por cima da outra mistura que estava na geladeira.

Pode ser cortado com diversas formas de inox para que fique com o visual mais bonito.

O kanten não precisa ir à geladeira para manter sua textura firme (diferente da gelatina), porém, para ficar mais refrescante sugerimos que sirva gelado.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 20 minutos