

- Paletas de mango y coco -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE PULPA DE MANGO (PUEDES LICUAR LA PULPA DE UN MANGO Y UN POCO DE AGUA)
- 1 1/2 TAZA DE CREMA DE COCO
- 1/2 TAZA DE YOGURT GRIEGO
- 1/4 DE TAZA DE LECHE CONDENSADA O AZÚCAR
- 1/2 TAZA DE AGUA

□ 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

□ 8 PALITOS DE MADERA

□ MOLDE PARA PALETAS

PROCEDIMIENTO

PARA LA MEZCLA DE COCO:

1. COMBINA LA CREMA DE COCO, EL YOGURT Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
2. BATE O LICUA HASTA INCORPORAR.
3. APARTA Y RESERVA LA MEZCLA.

PARA LA MEZCLA DE MANGO:

1. MEZCLA LA PULPA, EL AGUA Y LA LECHE CONDENSADA O AZÚCAR.
2. BATE O LICUA HASTA INCORPORAR.
3. APARTA Y RESERVA LA MEZCLA.

PARA LAS PALETAS:

1. AÑADE EN EL MOLDE DE PALETAS UNA PORCIÓN DE LA MEZCLA DE COCO.
2. INSERTA LOS PALITOS DE CADA PALETA.
3. CONGELA DE 15 A 20 MINUTOS.

4. RETIRA DEL CONGELADOR Y AGREGA POCO A POCO UNA PORCIÓN DE LA MEZCLA DE MANGO ENCIMA DE LA MEZCLA DE COCO YA CONGELADA.
5. VUELVE A CONGELAR DE 15 A 20 MINUTOS.
6. REPITE LOS PASOS 1, 2 Y 3 EN CUANTAS CAPAS DESEES.
7. UNA VEZ QUE HAYAS TERMINADO DE LLENAR EL MOLDE, CONGELA DE 2-3 HORAS.