CARLOTA DE MANGO

tiempo de preparación	tiempo total	raciones	dificultad
15min	**3 horas**	**8**	**media**

INGREDIENTES

- 2 Mangos Aurum
- 4 Láminas de gelatina
- ½ Taza yogur griego sin azúcar
- Galletas de avena
- Esencia de vainilla
- Endulzante opcional

PREPARACIÓN

1. Bate los mangos para obtener una pulpa. Mezcla con el yogur griego, la esencia de vainilla y el endulzante (opcional).
2. Hidrata las láminas de gelatina y espera a enfriar para luego mezclar con el mango y yogur.
3. En un molde coloca una galleta de avena, pon un poco de la mezcla, luego una galleta y así sucesivamente, la última capa debe ser de mango, y galletitas trituradas para decorar.
4. Refrigera durante 2 o 3 horas.