



SORBETE DE MANGO



tiempo de preparación
15min



tiempo total
5h 30min



raciones
3



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 3 mangos Aurum
- 1 Lima
- Crema de coco
- Sirope de agave

PREPARACIÓN

1. Corta el mango en cubitos y congela durante 5 hrs, reserva.
2. Una vez congelado, tritura los cubos de mango con 100 ml de crema de coco, el zumo de una lima y 2 cucharadas de sirope de agave.
3. Puedes decorar con coco rallado ¡Disfruta!