BATIDO REFRESCANTE TROPICAL DE MANGO

tiempo de preparación	tiempo total	raciones	dificultad
10min	**20min**	**3**	**fácil**

INGREDIENTES

- 2 mangos Aurum
- 1 plátano
- 3 rodajas de piña
- 400 ml de leche de coco
- Hielo
- Azúcar blanco y canela

PREPARACIÓN

1. En una licuadora añadimos 2 mangos previamente pelados, 1 plátano, 3 rodajas de piña, un poco de almíbar de la piña, 400 ml de leche de coco y 4 cucharadas de hielo picado. Trituramos todo durante unos minutos y vemos la textura. La textura debe de quedar cremosa, ni muy liquida ni muy espesa. En caso de que quede muy liquida podemos añadir más leche de coco para encontrar la textura tan deseada.
2. Para el emplatado cogeremos una copa y pondremos en un plato un poco de agua y en otro plato la mezcla de azúcar blanco y canela. Cogeremos la parte superior de la copa y la pasaremos por el vaso de la copa para que se moje y seguidamente a la mezcla creada para que se quede el borde de la copa decorado.
3. Añadimos la mezcla y podemos decorar con unos trocitos de mango en la copa.