



TARTA CONGELADA DE MANGO

Ingredientes

- 2 Paquetes de galletas de coco MCKAY®
- ½ Taza de mantequilla derretida
- 1 Queso crema (a temperatura ambiente)
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Taza de jugo de limón
- 1 Tarro de mangos en conserva escurridos

Preparación

1.- Muela las galletas de coco MCKAY® con la ayuda de una procesadora 1-2-3 o bien dejándolas dentro de una bolsa gruesa pasándole el uslero enérgicamente hasta conseguir el mismo resultado. En un bowl junta las galletas molidas con la mantequilla derretida y remueve hasta homogenizar.

2.- Distribuye la preparación en la base de un molde desmontable para tarta de 24 a 26 cm de diámetros y congela unos minutos mientras avanzas con la siguiente parte de la receta. Aparte, junta en el jarro de una juguera la leche condensada NESTLÉ® con el queso crema y el jugo de limón, añade el mango escurrido y procesa a velocidad alta hasta integrar bien todos los ingredientes

3.- Una vez lista, vierte la preparación sobre el molde con las galletas molidas y lleva nuevamente a congelación durante 40 minutos hasta que tome mayor textura. Luego, retira del congelador, porciona y sirve cuando gustes.

SUGERENCIA

Puedes apartar un mango para decorar la tarta con otro tipo de fruta como arándanos para otorgar mayor contraste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
14



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	337 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	18.0 g
Colesterol:	45.8 mg
H. de Carbono:	37.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	213 mg