

PALETAS DE MANGO CON CHAMOY

¡Para este calor, refréscate con estas deliciosas Paletas de Mango!

¡Fácil y refrescante receta!

INGREDIENTES

PORCIÓN: Entre 10 y 12 Paletas.

- 1 y 1/2 mangos
- Salsa de chamoy
- 1/2 taza azúcar
- 1 taza agua

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una cacerola vaciamos una taza de agua. Agregamos de $\frac{1}{2}$ taza de azúcar (puede ser mascabado o el endulzante de su preferencia). Encendemos el fuego. Cuando empiece a burbujear, mezclamos un poco. Dejamos que hierva y movemos constantemente por 3 minutos. Apagamos el fuego.

el líquido a una licuadora, agregamos la pulpa de un mango y medio. (Partido en pequeños cubos) Dejamos que enfríe un poco y licuamos por un minuto. Apagamos la licuadora.

un molde para paletas, vaciamos un poco de chamoy y después vaciamos el contenido de la licuadora en el molde. Ponemos las bases de palito y metemos al refrigerador por 6 u 8 horas.

(En caso de que no tuvieran el molde de paleta. Pueden

utilizar flaneras individuales y meterlas al refrigerador sin palito. Hasta que esté un poco sólida la mezcla, pueden meter el palito.

las paletas del molde y Presentamos

Ver video

@patriciaavila5238

Hola , ricas las paletas Gracias x compartirnos sus recetas , Dios les siga bendiciendo 🗑️ 🗑️ 🗑️ 🗑️ 🗑️

@claradoloresbeltranlagunas700

Me gustan mucho sus recetas los ingredientes los consigue uno rápido las recetas como ustedes las dicen son muy fáciles de hacer muchos saludos desde Cuernavaca Morelos para usted señora y para su hijo son muy agradables los felicito.

@marinamorales95

Hola buenos días cocina Vegan fácil Gracias por esa receta de las paletas de ven riquísimas apetitosas las voy a hacer que tengan un lindo y bonito día bendiciones

@abrilescamilla6604

Que ricas paletas y como todas sus recetas fácil de hacer. Alfonso eres único probando las deliciosas recetas de tu hermosa mamá. Bendiciones.

¿CÓMO CONSERVAR LA OKARA DE SOYA?

- ¿Se puede conservar la okara de la soya?
- ¿Cómo se conserva la okara de la soya?
- ¿Cuánto tiempo se conserva la okara de la soya?
- ¿Qué platillos se pueden preparar con la okara de la soya?

Para despejar estas dudas, realizamos para ti, este video informativo. Para que ahorres dinero y aproveches absolutamente toda la soya que vaya saliendo de hacer la leche de soya.

¡Esperamos que te guste!

VER VIDEO

@moisesblanco5406

Gracias por sus “Espectaculares Recetas” Aprendiendo muchísimo en cuanto a la comida vegana, un caluroso

abrazo virtual.

@joseguerra9967

Muy buena idea. Me gusta mucho como aprovechais todos los restos, es interesante para el planeta aprovechar todos los recursos que regala la naturaleza.

@guadalupesanchezfernandez3040

Muy buen tip. Gracias por la orientación. Nos ahorra tiempo. Muchos Saludos para los dos Chefs que son encantadores. Bendiciones.

@beka-sud

Hola mi nombre es Bélgica , amo sus vídeos, cero cocinaba, pero, la manera en que lo muestran ustedes es muy fácil y llena de amor y me motiva mucho les mando un abrazo y beso, gracias por todo.