

# 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.**