

GELATINA DE MANGO

¡Aprovecha la temporada de mango!

¡Sin grenetina!

¡Deliciosa, fácil y fresca receta!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 o 5 Personas.

- 1 taza de pulpa de mango
- 1/2 taza de agua
- 1 y 1/4 cucharadita de agar agar
- 1 y 1/4 tazas de agua
- 1/4 taza de azúcar.

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

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una licuadora, agregamos $\frac{1}{2}$ taza de agua y una taza copeteada de pulpa de mango, partido en cubos. Licuamos por un minuto y apagamos la licuadora. Reservamos.

una cacerola vaciamos una taza y $\frac{1}{4}$ de agua. La ponemos a fuego alto. Agregamos 1 y $\frac{1}{8}$ de cucharadita de Agar agar. Mezclamos muy bien con un batidor de globo, hasta que se disuelva el Agar agar. Cambiamos a una palita de cocina y seguimos mezclando constantemente hasta que hierva. Bajamos a fuego bajo y seguimos mezclando por 5 minutos. Agregamos $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar. Esperamos a que burbujee otra vez y mezclamos por 3

minutos. Agregamos la mezcla de mango que tenemos en la licuadora y mezclamos muy bien por dos minutos más. Apagamos el fuego y dejamos 5 minutos así.

el contenido de la cacerola a uno o varios moldes y dejamos enfriar.

que esté frío, lo metemos al refrigerador de 4 a 5 horas. O toda una noche. Desmoldamos.

5,.Presentamos.

Ver video

@magalysaravia7219

Que buena receta, es increíble todo lo que podemos disfrutar y sin utilizar animales 🍌 🍌 🍌

@erikapoblete3718

Hola querida familia vegan facil, cada día me sorprenden con sus recetas se ve muy rica esa gelatina de mango y sin sufrimiento animal ,mejor aún seguro la prepararé ,mi hija hace 9 años que es vegana .por el amor a los animalitos ,, he aprendido mucho de ustedes y he preparado muchas de sus recetas infinitas gracias

🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌🍌🍌🍌

@gladyscardenas2428

Saludos desde Perú señora linda, gracias por sus recetas saludables y deliciosas 🍷

@sweetavenuebyelizabeth2093

Excelente...agradecida por toda la información.. saludos cordiales 🍷 🍷 🍷