

Sorpresa de mango

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El mango es una fruta con un alto contenido en azúcares, rico en magnesio, provitamina A y vitamina C.

Modo express

1. Para elaborar el relleno, triture el mango pelado con la nata y 50 g de azúcar moreno hasta obtener una pasta espesa. En otro bol, bata el huevo con el resto del azúcar y reserve.
2. Extienda la masa quebrada sobre el molde de aluminio, cubriendo tanto la base como los primeros centímetros de las paredes.
3. Mezcle la pasta de mango con los huevos y viértala sobre la masa quebrada.
4. Introduzca el molde dentro de la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos. Deje enfriar antes de desmoldar.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.