

Flan mango

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marcela

INGREDIENTES

0

3 taza/s	Mango — pulpa maduro, licuado y colado
1 taza/s	Nata
4	Huevos — batidos
3 cucharada/s	Gelatina en polvo — sin sabor disuelta en agua
60 ml	Agua — tibia para la gelatina
1 taza/s	Azúcar

ELABORACIÓN

Se baten las claras a punto de nieve y se le van añadiendo las yemas y el azúcar poco a poco, mientras se sigue batiendo. Se mezclan el jugo de mango, la nata (crema de leche) y la gelatina (deben quedar bien incorporados). Luego se le va mezclando el batido lentamente con movimientos envolventes y se vierte todo en un molde, se deja en la nevera por varias horas. Se saca y se desmolda. Se puede bañar con salsa inglesa para servir.