

Flan mango

Type de plat: Masas y Postres | Origine: Mesacamilla | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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.