

Paletas Mangonadas

Ingredientes:

- 300 gr. de mango congelado
- 500 gr. de pure de mango
- 500 ml. de jugo de mango
- 6 cucharadas de azúcar
- Chamoy

Utensilios:

- Moldes para paleta o vasos desechables
- Palitos de paleta
- Film transparente (Frischhaltefolie) o aluminio

Preparación:

Mezcla el mango congelado, el pure, el jugo y el azúcar en la licuadora hasta que todo esté integrado.

Vierte un poco de la mezcla en los moldes o en el vaso desechable para que sea la base de la paleta (1 cm aproximadamente). Con la parte de atrás de una cucharita embarra en las paredes del interior del molde el chamoy tratando que se adhiera lo más posible y pon tanto chamoy como quieras. Vierte despacio el resto de la mezcla en el molde para tratar de no despegar el chamoy y que se vaya al fondo.

Este paso es opcional, si utilizas los vasos. Al terminar para poner el palito de paleta hay que poner el film transparente o aluminio sobre el vaso e insertar el palito de paleta para que se quede derecho. Si lo haces sin el film no se mueve mucho ya que la mezcla es espesa.

Si tienes moldes de paleta, depende del molde como se pone el palito o si está integrado en la tapa.

Congela de 4 a 6 horas dependiendo de tu refrigerador.

