MANGUSTA

INGREDIENTES

6 mangas, de preferência espada

1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Lavar e descascar as mangas e cortar em pedaços.

Adicionar 300 ml de água no liquidificador.

Bater até ficar liquido pastoso.

Colocar em uma panela e levar ao fogo brando por aproximadamente 30 minutos.

Mexer com uma colher de pau durante o cozimento para não grudar no fundo da panela.

Depois de cozido adicionar o leite moça e mexer até que a mistura tome forma e cor da manga

e em seguida adicione o creme de leite fazendo o mesmo processo do leite moça (o creme de leite é opcional, de acordo com gosto).

Colocar numa travessa de vidro e quando esfriar.

Levar ao congelador ou freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44669-mangusta.html