

DELÍCIA DE MANGA DIFERENTE

INGREDIENTES

4 a 6 mangas palmer ou rosa (outras mangas também dão certo)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

10 colheres de leite em pó

gelatina incolor (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as mangas até que sua casca fique com uma cor marrom; retire do fogo e espere esfriar

Bata até ficar com uma consistência cremosa; coloque em um refratário e leve à geladeira por duas horas

Se preferir, bata no liquidificador a gelatina incolor já preparada do modo tradicional

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11622-delicia-de-manga-diferente.html>