

Hortifruti União na cozinha

Gelatina de Manga

6 mangas descascadas cortadas em pedaços

1 e 1/2 xícara (chá) de água

1 xícara de açúcar

2 pacotes de gelatina em pó branca sem sabor, dissolvida em 1/3 de xícara de água

1 xícara de creme de leite

Bata a manga com a água no liquidificador. Passe por uma peneira, acrescentando meia xícara do açúcar e misture bem. Numa tigela, coloque cinco xícaras da mistura de manga, junte a gelatina e o creme de leite. Mexa bem até ficar homogêneo. Despeje na forma e deixe na geladeira até firmar. Desenforme e reserve. Misture a manga e o açúcar restantes e use como calda ao servir.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos