



Desserts

Glaçons à la mangue et au coco

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 mangue (épluchée et coupée en dés)
2 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à soupe de sucre fin
20 centilitres Batida de Coco
120 millilitres de jus d'ananas
200 millilitres de lait de coco

Méthode de préparation

Mixez en purée les dés de mangue avec le jus d'ananas.

Mélangez le lait de coco avec le sucre, le yaourt et le Batida de Coco.

Versez 1 cs de purée de mangue dans les formes à glaçon. Réservez 15 minutes au congélateur. Versez par-dessus 2 cs du mélange de coco. Réservez 10 minutes au congélateur. Insérez-y enfin un bâtonnet en bois et mettez au moins 4 heures au congélateur.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Moules à glace

