



COPA DE MANGO

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 400 g de mango
- 250 g de iogurt grec
- 40 g de sucre
- 4 unitats de melindros
- 300 g de formatge mascarpone
- 20 ml de café
- 10 g de cacau amarg

LA PREPARACIÓ

- Mescla en un bol els iogurts grecs amb el mascarpone i el sucre. Bat-ho amb les varetes fins a fer-ne una crema homogènia i deixa-la reposar a la nevera durant uns 5 minuts.
- Mentre la crema reposa, talla els laterals del mango i fes-hi marques formant una quadrícula per a tallar-ne la carn en quadradets. Prepara els gots on se serviran les postres i col·loca al fons de cada un una capa de melindros.
- Amb una brotxa, humiteja les galletes amb café sol i trau la crema de la nevera per a posar la primera capa als gots. És important que ho facis amb cullereta perquè no es taquen les vores del got, ja que l'efecte de les capes és molt vistós.
- Sobre la capa de galletes distribuïx successivament capes de crema de mascarpone i de mango en dauets,



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 35.1 g	Grases 38.9 g
Kcal 536	Proteïnes 11.2 g

alternant l'una i l'altra. Finalitza amb una de mascarpone que s'empolsa amb cacau en pols.