

## Sorvete de manga (gelado)

De Juliane\_reisJuliane\_reis



Tipo de receita: Sobremesa

Número de doses: 1 porções

Preparação: 20 min

Cozedura: 0 min

Pronto em: 20 min

Dificuldade: Muito Fácil

### Ingredientes

2 mangas sem casca em pedaços

3 colheres (sopa) suco de limão

Adoçante liquido a gosto

1 colher (sopa) de Absolut Citron

### Preparação

#### Passo 1

Bata tudo no liquidificador e prove o doce pra ver se esta bom de adoçante.

Se a manga tinha muito fiapo melhor coar antes de colocar na sorveteira, a que eu fiz nem precisou.

#### Passo 2

Pode parecer meio doido mas eu coloquei duas folhas de coentro no meio...

É achei o cheiro do coentro interessante pra aparecer no meio do sorbet, mas no fim não deu em nada mas ficou com uns pontinhos verdes no meio bem bonitinhos.

Passo 3

Depois de bem batido é só jogar na sorveteira e ir ver a novela pra esperar ficar pronto.

O nosso nem deu pra tirar foto porque foi da sorveteira para o potinho.

<https://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/sorbet-de-manga-fid-736213>



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2018

Mkmouse