

Vasitos de crema de mango y maracuyá con granola

Preparación

Elaboración Para la granola Mezclar los copos de avena con las avellanas, la canela y la panela. Por otro lado, mezclar la miel con la esencia de vainilla y el aceite y añadir al conjunto anterior. Hornear a 150 °C durante 5 minutos. Sacamos del horno, movemos y volvemos a hornear 5 minutos más. Para la crema de mango Triturar la pulpa del mango bien maduro y mezclar con el queso mascarpone. Colar la pulpa de maracuyá y mezclar con el conjunto. Para montar los vasitos En la base de los vasitos disponemos la crema de mascarpone y mango y terminamos colocando la granola con una fresa y una hoja de hierbabuena

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

Vasitos de crema de mango

Para la crema:

- 500 g de queso

mascarpone

- 2 mangos bien

maduros

- 1 maracuyá

Para la granola:

- 150 g de copos de

avena

- 20 g de panela

- 30 g de avellanas

- 30 g de miel

- 20 de aceite de

girasol

- c/s de canela en

polvo

- c/s esencia de

vainilla

Para decorar:

- Fresas

- Hierbabuena

Utensilios

2 boles grandes

Báscula

1 manga pastelera

1 varillas

1 espátula

1 vaso de batidora

Batidora

Papel sulfurizado

Horno

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Marta Verona

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 **SUPERMERCAD**