

## Helado de mango

(Agradecemos esta receta a Joyce Waley Cohen. Con estas cantidades obtendás 8 raciones)

100 g de mangos deshidratados

1 copa de vino blanco o zumo de fruta tropical

3 huevos (separa las yemas de las claras previamente)

140 g de azúcar en polvo

¼ de litro de nata enriquecida y ligeramente batida

- 1.** Primero rehidrata el mango en vino blanco, o para una versión no alcohólica, en un zumo tropical. Utiliza el líquido necesario para cubrir la fruta.
- 2.** Pasada ½ hora más o menos, retira la fruta rehidratada y pásala por el turmix hasta obtener un puré.
- 3.** Bate las claras hasta que estén a punto de nieve, seguidamente añade los 70 g. De azúcar en polvo y bátelo.
- 4.** Añade la nata y sigue batiendo.
- 5.** Después, utilizando un bol grande, bate la yema de huevo y los 70 g. restantes de azúcar hasta que la mezcla quede espesa.
- 6.** Para acabar, añade el puré de mangos a la mezcla.
- 7.** Pon la mezcla en el congelador durante 1-2 horas aproximadamente. Una vez semicongelada la mezcla, vuélvela a mezclar para eliminar los cristales de hielo.