

Mousse de Manga com Iogurte e Granola

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

3 mangas
150g de granola
450g de iogurte skyr natural
100g de mel
Sumo de ½ limão



Tempo de preparação: 15 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/mousse-manga-iogurte-granola-43126/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque uma manga, corte-a em cubinhos e reserve.
 2. Descasque as restantes mangas e corte-as em pedaços para uma tigela. Junte o limão e triture com a varinha mágica ou no liquidificador.
 3. Depois da manga feita em puré, junte o mel e o iogurte. Mexa muito bem com uma vara de arames. Caso opte por outro iogurte, como o grego, adicione 2 folhas de gelatina incolor para que fique mais consistente.
 4. Por 8 copos altos, divida a granola, a manga cortada em cubos e por fim, a mousse de manga. Guarde no frigorífico até que fique fresca.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!