

Crema di mango e yogurt



ingredienti

un mango maturo
200 g di yogurt al naturale
200 g di panna fresca
60 g di zucchero
qualche goccia di estratto di vaniglia (o aroma)
qualche fogliolina di menta fresca per guarnire

PREPARAZIONE

10 min

RIPOSO

2 ore

TEMPO TOTALE

2 ore 10 min

4 persone

procedimento

Pelare il mango e rimuovere la polpa dal nocciolo centrale; trasferire la polpa nel robot o nel frullatore, unire lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una purea vellutata. Aggiungere quindi lo yogurt e frullare ancora, fino ad omogeneizzare il tutto.

In una ciotola, montare bene la panna, quindi incorporarla alla crema di mango e yogurt, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarla. Trasferire la crema ottenuta in 4 bicchieri individuali e riporre in frigo per almeno 2 ore a rassodare. Al momento di servire, guarnire con qualche fogliolina di menta fresca.