



INGREDIENTES:

- 1 mango grande madurito pelado sin hueso y cortado en trozos
- 10 gramos de edulcorante en polvo
- 500 gramos de yogurt natural desnatado
- el zumo de 1 lima
- 6 u 8 ramitas de menta fresca (sólo las hojas) reservar 6 brotes para decorar

ELABORACION:

1. Poner el mango, pelado, sin hueso y a trozos en el vaso de Thermomix, y **triturar 30 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo** y bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas con ayuda de la espátula.

2. Incorporar el edulcorante, los yogures, el zumo de lima y la menta y **programar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo**.

3. Verter la crema obtenida en una bandeja metálica baja, e introducir en el congelador hasta que solidifique por completo (aproximadamente 5 ó 6 horas) Cortar la crema ya helada en trozos (de 3x3x4 aproximadamente) y ponerlos de nuevo en el vaso, **introduciendo la espátula por el bocal** (el agujero que hay en la tapa) y **moverla de lado a lado mientras tritura durante 2 minutos a velocidad de 5 a 10 progresivo**.

4. Repartir en 6 copas de helado o 6 boles bonitos decorándoles con un brote de menta fresca y servir inmediatamente.

Sugerencia:

Congelar la crema en un recipiente bajo y ancho para que la capa congelada no sea mas más profunda de 3 a 4 centímetros y sea mas fácil de cortarla en dados. Una vez finalizada la trituración del paso 3 y antes de servir, se puede poner el helado en un recipiente y dejarlo en el congelador unos minutos para poder servirlo más fácilmente con un sacabolas.

¡Es fácil, económico y rápido de elaborar! Esté de locura