



ESNE PUSKAK MANGOAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

400 ml esne oso

35 g arto-irin

80 g azukre

Limoi azal bat

1 makil kanela

2 orri filo-pasta

300 gr gurin

20 gr. glas azukre

2 mango

Intxaur muskatua

4 hosto fresko menda-belar

40 gr azukre

ELABORAZIOA

Esnea 5 minutuz egosiko dugu kanelarekin, azukrearekin eta limoi azalarekin. Arto-irina esne pixka batekin disolbatuko dugu, eta 4 minutuz irakiten utziko dugu. Molde angeluzuzen altu batean botako dugu; hartara, gero errazago egin ahal izango ditugu zatiak. Gutxienez 8 orduz gordeko dugu gerorako.

Mangoak zurituko ditugu. Horietako bat zuku-makinatik pasako dugu eta limoi-tanta batzuekin eta azukre pixka batekin maneatu dugu. Gerorako utziko dugu. Beste mangoa lauki txikietan moztuko dugu eta, gurinarekin eta azukrearekin batera, su bizian salteatuko dugu. Menda-belar xehatua eta intxaur muskatua erantsiko ditugu.

Sutik kenduko dugu.

Esnea 6 cm luze, 3 cm altu eta 3 cm zabal moztuko dugu. Filo-pastaren orri-erdia gurinarekin margotuko dugu. Azukrea gainetik bota eta esne-puska bilduko dugu. Eragiketa errepikatuko dugu 4 puskak egin arte.

Zartagin bat gurin pixka batekin suan jarriko dugu. Esne-puska alde guztietatik gorrituko dugu.

Plateraren erdian jarriko dugu eta esne-puskaren gainean mango salteatua. Amaitzeko mango-saltsa botako diogu gainetik.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
60'±8 H



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10