



Flan de Mango

Description

A popular pudding in Santa Marta City of Colombia, this a tropical dessert and a delicious mix of texture and colour.

Flan de Mango or Mango's Pudding (English version below)

Ingredientes para 4 a 6 porciones

- 1 taza de pulpa de mango
- 1 taza de crema de leche o nata.
- 1/4 taza de agua caliente.
- 1/2 taza de azucar.
- 1/2 cucharada de jugo de limon
- 1 sobre de gelatina sin sabor.
- crema y frutas para adornar.

Preparacion

1. Disolver la gelatina en 1/4 taza de agua caliente, y mantener a un lado.
2. En una procesadora de alimentos, mezclar la pulpa de mango, jugo de limon, crema de leche y el azucar.
3. Añadir a la taza la galatina disuelta.
4. Poner en tazas individuales o copas y refrigerar hasta que cuaje.
5. Sirva y decore con crema y frutas

Mango's Pudding (English version)

Ingredients makes 4 to 6 porcions

- 1 cup mango pulp
- 1 cup double cream
- 1/4 cup hot water
- 1/2 cup sugar
- 1 tbsp of lime juice
- 1 sachet of gelatine
- Cream and fruit for garnish

Preparation

1. Dissolve the gelatine in 1/4 of hot water. keep it aside.
2. In a food processor blend the mango pulp, lime juice, double cream and sugar .
3. Add to the bowl the dissolved gelatine.

-
- ~~4. Put it in individual pots or glasses and then keep in the fridge for setting.~~
 5. Serve and garnish with cream and fruit.