

Pikantne lody z mango na przywołanie lata!



Składniki

1 szt. - Mango
200 ml - Mleczko
kokosowe
2 szczypta - Chili w
płatkach
10 szt. - Listki świeżej
mięty
2 szczypta - Pieprz
cayenne

Opis wykonania

Równie mocno pożądane czy to w deszczową, czy słoneczną pogodę :)

Mango przekrawamy w poprzek, wydrążamy środek owoca do miseczki i blendujemy razem z mleczkiem kokosowym.

Do zblendowanej masy dodajemy drobno pokrojone listki mięty i płatki chili - mieszamy łyżką.

Całość wlewamy do pozbawionego z miąższu mango i wstawiamy do zamrażalki.

Przed podaniem posypujemy pieprzem cayenne.

Pyszne zarówno w wersji zamrożonej jak i konsystencji musu :)