

Lyo

## Cremoso de Lyomango



### Para el cremoso de Lyomango

- 120 g de puré de mango
- 20 g de Lyomango
- 15 g de azúcar lustre
- 35 g de nata 35% m.g.

### Otros

- 1 cilindro de Pacojet
- 1 Pacojet

- 1 Poner los 3 ingredientes en un recipiente de Pacojet y triturar con un Túrmix hasta que la mezcla quede homogénea.
- 2 Dejar reposar unas horas en la nevera y congelar durante 12 horas.
- 3 Triturar la mezcla congelada por la Pacojet y dejar descongelar la crema obtenida.

\*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.