KIKKOMAN

O sorvete de manga de 2 ingredientes mais fácil de preparar

Tempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
543 kJ / 127 kcal

Proteína: **0,7 g**
Hidratos de carbono: **30,1 g**

INGREDIENTES

4 Porções

100 ml	Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
1 colheres de sopa	Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
1	manga madura
	Algumas folhas de menta para decorar, se desejar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Leve o Mirin a ferver com 100 ml de água, até obter uma consistência de xarope durante cerca de 5 minutos e deixe arrefecer.

Passo 2

Descasque a manga, retire o caroço e corte a polpa em fatias. Corte ¼ da polpa da manga em pequenos cubos e misture com 1 colher de sopa de Mirin.

Passo 3

Misture a manga restante com o xarope de Mirin e puré.

Passo 4

Deite o puré de manga num prato fundo e coloque no congelador durante pelo menos 12 horas ou durante a noite. Mexer de vez em quando. Ou congele a mistura numa forma de gelado, se preferir

Passo 5

Leve a menta e seque.

Passo 6

Deixe o sorvete descongelar um pouco, disponha como pretender, decore com os cubos de manga marinados e a menta e sirva.