



Sobremesas

Doces de Colher

Taça de Manga e Iogurte com Pesto Doce

🕒 23 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 6 doses

Ingredientes

- 2 0 mangas
- 3 0 iogurtes LONGA VIDA Natural
- 6 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 1 0 lima
- 20 g de pinhões
- 100 ml de óleo de girassol
- 50 g de pinhões
- 40 g de açúcar
- 20 g de manjeriço fresco
- 1 0 pitada de sal grosso

Informação nutricional

Energia	387,7 kcal	19%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	25,4 g	36%*
Hidratos de Carbono	32,4 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pesto: Misture os pinhões com o manjeriço, o açúcar, e o óleo de girassol; tempere com uma pitada de sal grosso.
- 2 Descasque as mangas, corte-as e bata-as com o sumo de lima até obter um puré espesso.
- 3 Misture o iogurte com o leite condensado.
- 4 Torre o resto dos pinhões numa frigideira sem qualquer gordura.

- 5 Encha $\frac{3}{4}$ de 6 copos com o puré de manga e cubra com o creme de iogurte.
- 6 Deite uma colher de sopa de pesto doce e decore com alguns pinhões torrados. É um aperitivo muito atrativo pelo bonito contraste das cores vistas através de um copo de vidro.