Paletas de mango con chile



TIEMPO
6 horas

RENDIMIENTO
10 paletas

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 850 ml Agua Tibia
- ◯ ¾ taza Azúcar Refinada
- ◯ ½ tsp Goma CMC ENCO
- ◯ ¼ tsp Ácido Cítrico ENCO
- ◯ 5 ml Concentrado Mango
- ◯ Especial ENCO
- ◯ Tamarindo (al gusto)
- ◯ Chilito en Polvo (al gusto)

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el agua, azúcar, CMC ENCO, Ácido Cítrico
2. ENCO y mezcla con batidor hasta integrar por completo.
3. Agrega el Concentrado Mango Especial y mezcla hasta integrar.
4. Deja reposar por 10 minutos.
5. Vacía en el molde para paletas chilito de tamarindo en polvo.
6. Vierte tu mezcla en el molde y congela por 4-6 horas.
7. Desmolda y acompaña con chilito en polvo.