

Tarta de mango con costra de coco



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

5

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

150 g Claras de Huevo San Juan

300 g Coco rallado

50 g Plátano macho maduro

85 g Azúcar de palma de coco

10 ml Extracto de vainilla

3 pzas Mangos

300 g Yogurt griego

Preparación

1. Mezclar el coco rallado con las Claras de Huevo San Juan, el azúcar de palma de coco, la esencia de vainilla y plátano.
2. Colocar la pasta en moldes de tartaleta risada de 10 cm de diámetro, primero en el fondo un círculo de papel silicon y hornear a 180°C por 20 minutos aproximadamente.
3. Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar.
4. Colocar una ligera capa de yogurt sobre la costra de coco y decorar con el mango fileteado cubriendo por completo toda la costra.
5. Por último acompañar con el resto del yogurt y darle vista con alguna otra fruta roja y hojita verde.