

PALETAS DE MANGO Y FRESA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo congelado: 8 horas

Salen de 10 a 12 paletas

Ingredientes:

- 3 tazas de fresas, cortadas en mitades
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de jarabe de arce o miel
- 3 tazas de mango, en cubitos
- 1/3 taza de jugo de naranja puro



Instrucciones:

1. En el recipiente de tu licuadora agregar las fresas cortadas, el jarabe de arce/miel y el jugo de limón, licuar hasta que quede suave.
2. Dividir la mezcla de fresas uniformemente en los moldes para paletas (llenar hasta la mitad).
3. Limpiar el recipiente de la licuadora, luego agregar el mango y el jugo de naranja y licuar hasta que quede suave.
4. Dividir la mezcla de mango de manera uniforme en los moldes, sobre la mezcla de fresas. *Si quieres puedes usar un cuchillo o un palillo para hacer remolinos en cada molde de paletas para darles un efecto marmoleado.*
5. Colocar la tapa de los moldes y congelar durante la noche (o al menos 8 horas)
6. Para sacar las paletas de los moldes, pasarla por agua tibia durante 30 segundos y luego tirar suavemente de los palitos, luego a disfrutar y ser feliz.

Notas:

*La cantidad de paletas que te salga dependerá del tamaño del molde para paletas que tengas.

*La dulzura de las paletas las da la fruta, si tu fruta está más ácida que dulce, puedes utilizar más endulzante de acuerdo a tu gusto.