Pie de Mango

INGREDIENTES:

Para la masa:

Harina de trigo 250 gr

Mantequilla 100 gr

Polvo de hornear 10 gr

Leche tibia 20 cc

Azúcar 1 pizca

Sal 1 pizca

Para el relleno:

Pulpa de Mango Delifruta 500 gr

Gelatina sin sabor 30 gr

Agua 100 cc

Crema de leche 200 gr

Pulpa de Limón Fit Frut 1 cucharadita

Claras de huevo 2 unidades

PREPARACIÓN:

Masa: Mezcle la harina con la mantequilla, el polvo de hornear, la leche, el azúcar y la sal. Amase todo bien y cubra con la masa la base y paredes de un molde para pie con una capa uniforme. Llévelo al congelador por 15 min y luego se hornea a 180ºC (350ºF) durante 20 min en horno previamente precalentado.

Relleno: mezcle la pulpa de Mango con la crema de leche, el zumo de limón y la gelatina hidratada y fundida en el agua. Bata las claras a punto de nieve firme e incorpórelas a la mezcla anterior con movimientos envolventes. Finalmente rellene con la mezcla el molde del pie frío y refrigere hasta que cuaje.