



Paletas de Mango con Chile

- 2 tazas de mangos frescos, pelados y picados
- 3 limones verdes esprimidos
- 2 cucharadas de azucar
- 2 cucharaditas de chile en polvo y una de chile cayenne
- 1 cucharadita de sal

En la licuadora, muele el mango

Agrega poquita agua si el puree queda espeso. Debes de poder echarlo a los moldes

Agrega el jugo de limon, azucar, chile en polvo, y la sal

Llena tus moldes de Mickey de Tupperware y ponlos a congelar por 3 o 4 horas o asta estar firmes.

DISFRUTA!



Paletas de Mango con Chile

- 2 tazas de mangos frescos, pelados y picados
- 3 limones verdes esprimidos
- 2 cucharadas de azucar
- 2 cucharaditas de chile en polvo y una de chile cayenne
- 1 cucharadita de sal

En la licuadora, muele el mango

Agrega poquita agua si el puree queda espeso. Debes de poder echarlo a los moldes

Agrega el jugo de limon, azucar, chile en polvo, y la sal

Llena tus moldes de Mickey de Tupperware y ponlos a congelar por 3 o 4 horas o asta estar firmes.

DISFRUTA!



Paletas de Mango con Chile

- 2 tazas de mangos frescos, pelados y picados
- 3 limones verdes esprimidos
- 2 cucharadas de azucar
- 2 cucharaditas de chile en polvo y una de chile cayenne
- 1 cucharadita de sal

En la licuadora, muele el mango

Agrega poquita agua si el puree queda espeso. Debes de poder echarlo a los moldes

Agrega el jugo de limon, azucar, chile en polvo, y la sal

Llena tus moldes de Mickey de Tupperware y ponlos a congelar por 3 o 4 horas o asta estar firmes.

DISFRUTA!



Paletas de Mango con Chile

- 2 tazas de mangos frescos, pelados y picados
- 3 limones verdes esprimidos
- 2 cucharadas de azucar
- 2 cucharaditas de chile en polvo y una de chile cayenne
- 1 cucharadita de sal

En la licuadora, muele el mango

Agrega poquita agua si el puree queda espeso. Debes de poder echarlo a los moldes

Agrega el jugo de limon, azucar, chile en polvo, y la sal

Llena tus moldes de Mickey de Tupperware y ponlos a congelar por 3 o 4 horas o asta estar firmes.

DISFRUTA!