



Sin Lactosa

Tartar de mango, crema inglesa, sorbete de limón sin lactosa y streusel de avellana

🕒 30 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES

ingredientes

· 4 bolas de sorbete de limón sin lactosa

Para el tartar de mango:

- 1 mango
- 2 rodajas de jengibre
- 1/2 lima

Para la crema inglesa de jengibre:

- 6 yemas de huevo

· 80 gr. de azúcar

· 30 gr. de jengibre

· 500 ml. de leche sin lactosa

Para el streusel de avellana:

· 100 gr. de harina

· 100 gr. de avellana en polvo

· 100 gr. de azúcar

· 100 gr. de margarina 100% vegetal

elaboración

Para el tartar de mango:

Trocear el mango y mezclar con el jengibre en trocitos y con el zumo de 1/2 lima.

Para la crema inglesa de jengibre:

Hervir la leche con el azúcar y el jengibre laminado y colar. Poner la mezcla al baño maría con las yemas. Dejar enfriar.

Para el streusel de avellana:

Mezclar la harina con el azúcar y la avellana. Añadir la margarina pomada y mezclar. Estirar en una bandeja y hornear durante 15-20 minutos a 180°.

Emplatado:

Disponer en el fondo del plato un poco de tartar de mango con la ayuda de un molde circular para galletas. Repartir streusel encima del tartar y en el fondo del plato. Añadir la crema y rallar un poco de corteza de lima encima. Coronar el plato con una bola de sorbete sin lactosa.



hazlo más fácil

Sustituye el streusel por galleta sin lactosa triturada.