

Torta de mango

6 porciones*

Ingredientes:

- 1 paquete de 6 copas de postre de pastel de comida de ángel (torta amarilla) (6 por paquete)
- 2 tazas de mangos en rodajas (frescos o congelados)
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- Cubierta de crema batida Reddi-wip

Instrucciones:

Si usa mango congelado, descongélelo a temperatura ambiente durante aproximadamente 30 minutos.

Coloque en una olla el mango, el azúcar y el extracto de vainilla.

Cocine a fuego medio de 8 a 10 minutos, revolviendo regularmente hasta que se ablande.

Retire la olla del fuego y vierta el contenido en un tazón.

Coloque la mezcla de mango en el congelador durante 10 minutos.

Para cada torta, coloque una capa del pastel de comida de ángel y luego añada la sexta parte (1/6) de la mezcla de mango.

Agregue 2 cucharadas de crema batida Reddi-wip sobre cada base.

Tamaño de la porción: 1 base de postre con mezcla de mango más 2 cucharadas de crema batida sobre cada base

Kcal: 105

Proteína: 1.8 g

Arginina: 31 mg

Metionina: 13 mg

(depende del tipo de base de torta utilizada, algunas son de 2 g cada una, mientras que otras son de 1 g cada una)

*La información nutricional corresponde a una porción.

© 2021 Aeglea BioTherapeutics. Todos los derechos reservados. US-ARG-2100004 0721

aeglea.com

aeglea[™]