

A close-up photograph of a glass filled with a thick, orange-colored mango frappe. A yellow straw is inserted into the drink, and a small sprig of fresh green mint leaves is perched on top. The glass is set on a light-colored wooden surface. The background is softly blurred, showing more of the wooden table and a hint of a green mango.

Frape de Mango

@tucanastapr



Ingredientes

- 4 tazas pulpa de mango
- 1 taza leche fría o agua
- 2 cdas. azúcar
- ½ taza de hielo

Procedimiento

1. En una licuadora, añade el mango, leche, azúcar y hielo.
2. Licue hasta que todo mezcle y el hielo quede totalmente triturado y la mezcla espesa. Añada mas hielo si quiere que quede más espesa.
3. Sirva inmediatamente.