






SORVETE DE MANGA COM GENGIBRE

Ingredientes 1 Banana grande cortada e congelada 3 Fatias de gengibre 2 Mangas maduras sem casca picadas e congeladas folhas de hortelã 1 Iogurte Desnatado Natural

 5 minutos
 20 minutos
 3 porções

INGREDIENTES

- 1 unidade de banana prata crua [65 g]
- 8 gramas de gengibre, cru
- 2 unidades pequenas de manga [240 g]
- 2 folhas de hortelã, fresco [0 g]
- 1 unidade média de iogurte desnatado [200 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º liquidificador
- 2º Preparo Em primeiro lugar coloque todos os ingredientes (menos a hortelã) no liquidificador ou processador e bata aos poucos, desligue algumas vezes, mexa com uma colher e volte a bater. Em seguida quando adquirir consistência homogênea coloque em taças e sirva com hortelã picadinha por cima. Se preferir coloque as taças no congelador para endurecer um pouco mais antes de servir.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (171 g)	% DDR
ENERGIA	65 kcal	111 kcal	6 %
CARBOIDRATOS	14 g	24 g	8 %
PROTEÍNA	3 g	5 g	6 %
GORDURA	0 g	0 g	1 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	2 g	8 %
SÓDIO	31 mg	53 mg	2 %