



Verrine de Cottage com manga

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

Para o coulis de manga:

- 1 Manga Palmer madura cortada em cubinhos
- 10 g de gengibre ralado fino (um pedaço pequeno, de aproximadamente 5 cm)

Para a montagem:

- 1 embalagem de Queijo Cottage Tirolez
- 1 colher (sopa) de mel (18 g)
- 150 g de granola

Modo de Preparo

Bata a manga e o gengibre em um processador (caso não tenha um processador, utilize o liquidificador) até obter um purê liso. Leve para a geladeira por 30 minutos.

Misture o Queijo Cottage Tirolez com o mel, mexendo delicadamente. Em uma taça pequena ou em um copo, intercale camadas de queijo com mel, purê de manga e granola.