

סורבה מנגו קוקוס



מצרכים:

- 3/4 כוס (60 גר') קוקוס טחון לא ממותק
- 6 פרוסות (60 גר') מנגו מיובש
- 1 1/2 כוסות (360 מ"ל) חלב שקדים
- 1 1/2 כפיות מיץ לימון טרי
- 3 2/3 (685 גר') קוביות מנגו קפוא

אופן ההכנה:

להשרות את המנגו המיובש בחלב השקדים במשך לילה (או לפחות שעה לפני).

להכניס את כל המצרכים (להפריש 1 כף מהקוקוס הטחון לקישוט), כולל החלב של ההשריה, לתוך קנקן הויטמיקס לפי הסדר הרשום ולסגור את המכסה.

להפעיל את הויטמיקס במהירות הנמוכה ביותר ומיד להגביר למהירות הגבוהה ביותר.

לטחון במשך 30-45 שניות תוך כדי שימוש בדוחפן על מנת לדחוף את המצרכים לכיוון הסכינים.

אחרי כ-30-45 שניות, צליל המנוע משתנה וצריכות להיווצר 4 תלוליות. זה הזמן לעצור את הויטמיקס. אין לערבב יתר על המידה אחרת הגלידה תימס.

לקשט עם הקוקוס הנותר ולהגיש מיד.