XEF DE CASA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes de mango caribeño

8 raciones 394 kcal

Ingredientes

RELLENO

- **200 ml** nata 35 % muy fría
- **120 g** mascarpone
- **40 g** azúcar glass
- **200 g** mango maduro triturado
- Ralladura de 1 lima
- **1 cucharadita** de zumo de lima
- **60 g** chocolate blanco fundido (opcional, para más cremosidad)

GLASEADO DE LIMA

- **120 g** azúcar glass
- **2**–3 cucharadas de zumo de lima

TOPPINGS CARIBEÑOS

- Chocolate blanco derretido mezclado con pulpa de mango
- Zumo o leche de coco
- Un toque de piña triturada
- Mango deshidratado en daditos
- Almendras garrapiñadas troceadas

Elaboración

MONTAJE

1. Monta la nata con el azúcar glass.
2. Mezcla el mascarpone con el mango, la lima y el chocolate blanco.
3. Incorpora la nata montada con movimientos suaves.
4. Abre el roscón y rellena con manga.
5. Cierra y deja enfriar 30 min.
6. Baña con el glaseado de lima.
7. Decora con el chocolate tropical, mango seco y almendras.

POR RACIÓN	3,3 g Proteínas	23 g Grasas	46 g Hidratos	1,3 g Fibra

Hecho con CookNest