Mango Kokos Eis

Mango Kokos Eis

2 reife Mangos

1 Dose Rinatura Kokosnussmilch Bio

1 Limette, der Saft davon

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Prise(n) Salz

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Mango Kokos Eis

1.

Mangos schälen und würfeln. Die gewürfelten Mangos in einen Mixer geben. Kokosmilch, Limettensaft, Ahornsirup und eine Prise Salz hinzufügen.

Alles gut mixen, bis eine glatte Mischung entsteht. Die Mischung in eine flache, gefrierfeste Schale gießen. Für mind. 8 Stunden oder über Nacht einfrieren, bis das Eis fest ist. Am besten alle paar Stunden einmal umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.