
Tasiemki mango



Składniki

- 1 dojrzałe mango

Sposób przygotowania

Mango umyć, obrać i pokroić na kawałki. Zmiksować owoc na gładką masę. Rozprowadzić puree z mango na płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Starannie wygładzić- masa musi być równa, inaczej część będzie zbyt chrupiąca, a część niedosuszona. Rozgrzać piekarnik do 80 stopni C, suszyć około 2 godzin (długość będzie zależała od grubości masy). Wysuszoną masę ciąć na paski szerokości około 1 cm i zwijać w ruloniki. Smacznego!