



Raspadinha de melão

Ingredientes (para 1 porção)

¼ de melão-cantalupo

Hortelã

Preparo

1. Descascar e cortar grosseiramente o melão.
2. Colocar em um recipiente alto e bater com mixer ou liquidificador até formar uma sopa.
3. Espalhar em um recipiente largo e congelar.
4. Depois de congelado, retirar do congelador e esperar até que descongele um pouco. Triturar com um garfo, de modo a obter uma textura de raspadinha.
5. Servir com algumas folhas de hortelã por cima.

Recomendações

Pode-se aproveitar a casca do melão como forma, retirando a polpa da fruta com cuidado. Depois de congelar e triturar o melão, recheiar outra vez com a raspadinha.