



# Raspadinha de pera e hortelã

## Ingredientes (para 1 porção)

- 1 pera madura
- 250 mL de água mineral
- 1 saquinho de chá verde
- Um maço de folhas de hortelã fresca
- 1 limão

## Preparo

1. Desfolhar o maço de hortelã.
2. Colocar a água em uma panela e acrescentar o saquinho de chá. Quando começar a ferver, esaldar as folhas de hortelã durante alguns segundos. Escorrê-las e esfriá-las em um coador com água fria.
3. Retirar o saquinho de chá.
4. Deixar a água da infusão esfriar.
5. Descascar e cortar a pera em pedaços. Reservar um pedaço e cortá-lo em pedacinhos.
6. Bater a água da infusão com a pera, as folhas de hortelã escurridas e um pouco de suco de limão.
7. Dispor a mistura em um recipiente largo, tampá-lo e levá-lo ao congelador.
8. Retirar o recipiente do congelador uns 5 minutos antes de consumir seu conteúdo, a fim de que descongele um pouco.
9. Triture seu conteúdo com um garfo, de modo a obter uma textura de raspadinha.
10. Servir com a pera cortada em pedacinhos que foi reservada.