



# Sobremesa de melão, figo e pêsego

## Ingredientes (para 1 porção)

Um pedaço de melão

2-3 figos

1 pêsego

## Preparo

1. Descascar o melão e com um boledador cortá-lo em bolinhas. Reservar as bolinhas e a polpa restante.
2. Descascar os figos e o pêsego. Picar, misturá-los à polpa de melão reservada e bater no mixer ou liquidificador.
3. Colocar a mistura batida em um recipiente largo e congelar.
4. Depois de congelado, retirar o recipiente e deixar esfriar por alguns minutos. Triturar com um garfo para obter uma textura de raspadinha.
5. Servir em um prato e dispor as bolinhas de melão por cima.