

## Gelado de melão e iogurte



### Ingredientes

- 1 melão cavaillon
- 150 g de iogurte gordo Pur Natur
- 1 saqueta de açúcar baunilhado

### Modo de preparação

Corte o melão ao meio. Retire as sementes. Descasque 1 metade e corte a polpa em pedaços. Triture com a varinha mágica, juntamente com o açúcar. Adicione o iogurte e misture novamente por breves instantes.

Deite a mistura numa máquina de gelados e transforme-a em gelado durante 20-25 minutos. Entretanto, retire a outra metade do melão com uma colher parisiense (para fazer bolinhas de melão). Mantenha-se a cerca de 1 cm de distância da casca.

Coloque a casca vazia numa base de gelo, num prato fundo. Recheie com as bolas de melão e as bolas de gelado de melão e iogurte.