



GELATINA DE MELÃO E MELANCIA

Ingredientes:

- . 800 g de melancia
- . 500 g de melão
- . 3 Chávenas de sumo de maçã
- . 1 Chávena de água
- . 1/3 Chávena de flocos de agar agar
- . 1/2 Chávena de geleia de arroz

Procedimento:

Forme bolinhas de melancia e de melão (cerca de 8 chávenas no total) e disponha-as numa forma de bolo inglês ou numa taça retangular profunda.

Coloque ao lume uma panela com o sumo de maçã e os flocos de agar agar. Quando levantar fervura, deixe cozer mais 5 minutos.

Desligue o lume e adicione a geleia de trigo para adoçar. Deixe arrefecer.

Coloque este líquido sobre as bolinhas de melancia e meloa e deixe assentar à temperatura ambiente, durante aproximadamente 3H.

Inverta a forma num prato e sirva em fatias.

Pode guardar esta sobremesa durante 2 dias, no frigorífico.

