

Mousse de melancia e hortelã

2 chávenas (chá) e meia de melancia sem sementes sem cubinhos
4 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro
3 colheres (chá) de hortelã picada
1 embalagem de gelatina em pó sem sabor
¼ de uma chávena (chá) de água fria
1 copo de iogurte natural
Cubinhos de melancia gelados
Folhas de hortelã



Bate-se metade da melancia na liquidificadora. Acrescenta-se o açúcar e a hortelã e mistura-se bem. Coloca-se a gelatina na água e leva-se ao lume em banho-maria até dissolver bem. Mistura-se à melancia batida e acrescentam-se os restantes cubinhos de melancia. Leva-se ao frigorífico até engrossar um pouco. Bate-se o iogurte com uma vara de arames e acrescenta-se delicadamente á mistura gelada. Mexe-se e deita-se para uma taça. Vai ao frigorífico ate ficar firme. Antes de servir, enfeita-se com os cubinhos de melancia e as folhas de hortelã.