

## Hortifruti União na cozinha

### **Pudim de Melancia**

- 600 ml de leite magro
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de adoçante em pó
- 1 xícara (café) de leite de côco
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor
- 2 claras em neve
- 1 prato de sopa de melancia em bolinhas

Bata no liquidificador o leite, o amido de milho e o adoçante. Leve ao fogo brando e mexa até engrossar.

Junte o leite de côco, a baunilha e deixe ferver e depois desligue o fogo.

Depois de frio adicione a gelatina previamente amolecida num pouco de água fria e as claras em neve. Por último, coloque metade da quantidade de melancia e misture levemente.

Numa forma para pudim molhada, coloque o pudim e leve à geladeira por duas horas.

Desenforme num prato redondo, enfeite com o resto da melancia.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 30 minutos