

## Souflé de Melancia



Ingredientes: 1 embalagem de gelatina tutti frutti  
1 embalagem de gelatina ananaz  
2 embalagem de natas  
1 lata de leite condensado  
6 unidade de claras em castelo  
6 colher de sopa de açúcar  
1 desconhecido de melancia  
1 lata de leite de soja

### Instruções de preparação:

Preparam-se as gelatinas com antecedência (ananaz e tutti frutti), coloca-se a lata de leite condensado num tachinho com 1 lata de leite de soja, e vai ao lume até ferver, retira-se e coloca-se este preparado numa taça colorida. Batem-se os 2 pacotes de natas em chantilly, e quando estiver em creme, junta-se a melancia sem as sementes, e envolve-se a mistura com uma colher; em outro recipiente batem-se as claras em castelo e quase no fim juntam-se as 6 colheres de açúcar. Misturam-se as claras em castelo com as natas com melancia, e as gelatinas em colheradas. Coloca-se este creme, por cima do creme de leite condensado. Decora-se com pedaços de melancia, e vai ao frigorífico meia hora, antes de servir.

Sugestões Adicionais: