Mousse de gelatina de melancia

1 embalagem de gelatina de melancia

1 iogurte natural

250 ml água fria

250 ml água quente

preparação

- Fazer a gelatina de cordo com as instruções da respetiva embalagem

- Colocar a gelatina no liquidificador

- Juntar o iogurte natural

- Bater durante 1 min

- Colocar a mistura numa taça

- Levar ao frigorifico por 3 ou 4 horas

(opcional - pode colocar pedacinhos de melancia por cima)