



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Melão Caramelizado com Gelado e Frutos Secos

Combinar a fruta com algo doce é sempre uma boa opção, como é o caso deste Melão Caramelizado com Gelado de Baunilha e Frutos Secos, uma receita cheia de sabor e texturas. Lembra-te existem vários tipos de Melão ao longo do ano, por isso podes também substituir por Ananás.

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 melão pequeno  
4 porções de gelado de baunilha  
1 c. de sopa de mel  
canela em pó q.b.  
açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	269,5 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	5,2 g	10%*
<b>Lípidos</b>	9,9 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,5 g	16%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descascar o melão e cortar em 4 fatias grossas, transversalmente.
- 2 Retirar as sementes e dispôr as fatias num prato de servir, umas ao lado das outras.
- 3 Polvilhar com açúcar e queimar com um ferro adequado.
- 4 Servir acompanhado de uma porção de gelado, regar com um pouco de mel e polvilhar com frutos secos.
- 5 Conselho: Existem vários tipos de melão ao longo do ano mas pode também ser substituído por ananás.