



INGREDIENTES:

- melones ricos de varias clases (a ser posible) (como un kilo más o menos, a al gusto)
- 500 gramos o al gusto de bolas de sandía buena
- unas cuantas hojas de hierbabuena
- 50 gramos de zumo de limón
- 50 gramos de ralladura de limón
- 50 gramos de leche
- 200 gramos de leche condensada
- 1 saca bolas para el melón y la sandía

Para decorar:

- canela en polvo, fideos de chocolate, sirope de caramelo, fresa, o chocolate, (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Hacer bastantes bolas de melón y de sandía, con un saca bolas, y poner en la nevera durante a refrigerar el tiempo que sea necesario para que esté frío, una hora o más.

2. Echar en el vaso de Thermomix, la piel de un limón sin piel blanca, las hojas de hierbabuena, el zumo de limón, la ralladura de limón, y **mezclar 25 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**.
3. Seguidamente bajar, los restos de la tapa y de las paredes hacía el fondo del vaso, e incorporar la leche condensada y la otra y **mezclar 20 segundos a velocidad 3**.
4. A la hora de servir, sacar las bolas de melón y sandía y servir en bonitas copas anchas y altas (si tenemos si no en cuencos bonitos) con la salsa por encima.
5. Si nos gusta podemos decorar con fideos de chocolate, canela, sirope de caramelo, o fresa. Riquísimo !

Esta receta es del magnifico blog de El puchero, yo le he adaptado a Thermomix y le añado la decoración! Hasta la foto es del blog suyo.