

## Ghiaccioli Bicolore Lampone e Melone



---

TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 5 minuti

---

### Ingredienti per 4 persone

- / g 100 di lamponi
- / 4 fette di melone
- / g 125 di YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA (1 vasetto)
- / 2 cucchiaini di zucchero
- / succo di limone

### Procedimento

1. Lavate delicatamente i lamponi, sgocciolateli e asciugateli.
2. In un padellino antiaderente fate cuocere per circa 5 minuti i lamponi con 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini d'acqua e 2 cucchiaini di succo di limone. Spegnete il fuoco, fateli raffreddare e frullateli, incorporando mezzo vasetto di YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA.
3. Eliminate la scorza dalle fette di melone e frullate la polpa con 1 cucchiaino di zucchero e con l'altro mezzo vasetto di YOSOI BIANCO CREMOSO VALSOIA.
4. Suddividete il composto di lamponi in 4 bicchierini di vetro, livellatelo e completate con il composto al melone. Coprite ogni bicchierino con un foglio di alluminio, praticate un taglietto centrale e inseritevi un bastoncino di legno da gelato. Mettete i ghiaccioli in freezer per almeno 4 ore. Passate i ghiaccioli in frigorifero circa 5-10 minuti prima di sfomarli e servirli.