

## Ghiacciolo al melone giallo

---



🍷 Per 6 ghiaccioli

### **Ingredienti**

400 gr di melone giallo (al netto di buccia e semi)

2 cucchiaini di miele di arancio

2 strisce di scorza di limone

### **Procedimento**

Privare il melone dai semi e dalla buccia, ridurlo a cubetti, frullare insieme alla scorza di limone e al miele. Riempire gli stampini da ghiacciolo. Riporre in congelatore per 6-8 ore, comunque fino a quando i ghiaccioli si saranno solidificati. Prima di sformare, passare gli stampini sotto l'acqua.