

# BOLES DE MELÓ D'ALGER AMB XOCOLATA FOSA

INGREDIENTS	UTENSILIS
Mig meló d'Alger Xocolata per a fondre al gust	Safata Cullera Motlle de gelat Ganivet Cassola
TEMPS D'ELABORACIÓ:	DIFICULTAT
1 hora	senzilla



## ELABORACIÓ O PROCÉS (CAL ORDENAR-LO)

1r. \_\_\_\_\_

2n. \_\_\_\_\_

3r. \_\_\_\_\_

4t. \_\_\_\_\_



Foneu la xocolata en un recipient a foc lent.

Traieu les llavors del meló d'Alger.

Traieu la safata amb el meló d'Alger de la nevera i aboqueu-hi la xocolata fosa de la manera que més t'agrade. Podeu banyar-les tirant xocolata per damunt amb una cullera.

Feu boles amb la polpa del meló d'Alger amb un motlle de gelat. Poseu-les en una safata a la nevera.

## BON PROFIT!