Ingredienti
200 g di melone bianco tagliato a dadini
4 cucchiai di crema vegetale (sostituta della panna da montare) - va bene di riso o di soia (se usiamo quella di avena ricordiamo che non è senza glutine!)

Preparazione
In una ciotola (evitiamo il vetro) versiamo il melone e la crema vegetale e frulliamo con un mixer ad immersione. Una volta ottenuta una crema omogenea mettiamo la ciotola in freezer e per le prime 4 ore mescoliamo ogni 20-30 minuti con un cucchiaio di metallo o comunque una spatola rigida, in modo da rompere i cristalli che si vanno formando e in modo da fare inglobare aria al

composto.