

Sobremesa d' amour à S. Valentim com gelado de miminho

Vítor Fontes

Ingredientes:

150 g de amor com,
52% de paixão, no mínimo
150g de desejo sem sal
125g de beijos
30g de paciência
4 sorrisos
2 colheres de bom humor natural
Ternura q.b.
Ciúmes em pó q.b.
Gelado de miminho q.b.

Pincele a relação
amorosa com ternura
e reserve.

Derreta o amor
e o desejo sem sal
em banho-maria.

Bata,
numa taça os sorrisos
inteiros com
os beijos.

Junte,
pouco a pouco, o preparado
de amor aos sorrisos batidos
com bom humor e
envolva bem.

Acrescente
gradualmente
a paciência peneirada e...
envolva.

Encha a relação
e leve ao forno pré-aquecido
a elevada temperatura
durante a noite, até o desejo
ganhar alguma

firmeza, mas sem cozer
demasiado.

Retire
do forno e desenforme, agora
deixe
arrefecer.

Corte em fatias.

Sirva polvilhado
com ciúmes em pó
e acompanhe com gelado
de miminho.