

## **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.