

**1**

1 kg DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



**1**

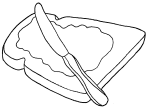
**2**

500 gr DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



**3**

SUC D’UNA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_





**4**

**ELABORACIÓ**

1. NETEGEM LES MADUIXES I ELS HI RETIREM LA FULLA. UN COP NETES LES TALLEM A DAUS PETITS.
2. LES POSEM EN UNA CASSOLA I HI AFEGIM EL SUCRE.
3. EXPRIMIM EL SUC DE LA LLIMNONA, L’AFEGIM A LA CASSOLA, HO POSEM A COURE I ANEM REMENANT FINS QUE QUEDI UNA TEXTURA CREMOSA, QUE NO BULLI NI MOLT NI POC.
4. QUAN TENIM LES MADUIXES BEN CONFITADES, LES PASSEM PEL MINIPIMER. DEPENDRÀ DEL GUST DE CADASCÚ QUE LES TRITUREM MÉS O MENYS (SI ENS AGRADA QUE TINGUI TROSSETS)
5. HEM DE DEIXAR REPOSSAR AQUEST BARREJA UNA ESTONA. CAL TENIR EN COMPTE QUE QUAN ES REFREDI, S’ESPESSIRÀ UNA MICA, PER TANT HA DE QUEDAR FLUIDETA (SEMPRE HI PODEM AFEGIR AIGUA)
6. FINALMENT OMPLIM ELS POTS AMB LA MELMELADA I A MENJ

