

Recepte de

MADUÏXA



MELMELADA DE MADUIXA



Ingredients

- 1.-Maduixes: 1 kg de maduixes madures i netes.
- 2.-Sucre: Entre 500 g i 700 g (depenent de com la vulguis de dolça).
- 3.-Llimona

COM ES FA?

-Pasos:



1-Preparar la fruita: Talla les maduixes a trossos més o menys petits i posa-les en una olla de base gruixuda.

2-Barreja la fruita amb el sucre i el suc de llimona. Deixa-ho reposar un parell d'hores (o tota la nit a la nevera) perquè la maduixa deixi anar el seu suc i el sucre es dissolgui.

3-Posa l'olla al foc. Quan comenci a bullir, abaixa el foc i deixa-ho coure a foc lent durant uns 45-60 minuts.

4-Quan la barreja s'espesseixi, tritura-la una mica si vols una textura més fina.

5-Aboca la melmelada calenta en pots de vidre nets i deixa'ls refredar.