

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 01)
CONFITURA DE MADUIXES CASOLANA

INGREDIENTS

- 1 kg de maduixes (o maduixots)
- ½ kg de sucre
- El suc de dues llimones

MATERIALS

- 1 olla
- 1 cullerot de fusta
- 1 espremedora
- Uns quants pots de vidre amb tap

PROCEDIMENT

- Primer hem de rentar i trossejar un quilogram de maduixes.
- Després, hi hem d'afegir el suc de dues llimones i una mica més de mig quilogram de sucre.
- A continuació, deixarem macerar la mescla durant dues hores i la remenarem de tant en tant. Les culleres o coberts que farem servir no poden ser de metall.
- Passades les dues hores, durem l'olla on hem fet la mescla al foc, a potència màxima, fins que la mescla comenci el bull. Llavors, baixarem el foc al mínim i deixarem que es cogui durant 25 minuts.
- Quan la confitura es refredi, omplirem a vessar els pots on la conservarem. A continuació, els taparem i els capgirarem per crear-hi el buit. O, si volem, bullirem 20 minuts els pots al bany de Maria.
- Finalment, si volem que els pots de confitura semblin més casolans, cobrirem els taps amb uns bocins de tela i els subjectarem amb un elàstic.