

rebost

UEP!  
Com anam?

# Confitura de figues

## INGREDIENTS:

- 1'5 quilos de figues
- 300 grams de sucre
- Aigua
- Llimona



## PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà pelar un quilo de figues i abocar-les dedins una greixonera.
- Llavor, xaparem el mig quilo restant de figues sense pelar-les i abocarem els bocins també a la greixonera.
- A rengló seguit, afegirem els 300 grams de sucre, unes gotes de llimona, dos ditets d'aigua i ho durem al foc.
- Després d'una hora remenant constantment, passarem la confitura per la batedora, la tornarem a bullir un altre pic dedins la greixonera i seguirem remenant-la.
- Ara només queda repartir la confitura en pots i , tot d'una, fer el buit als recipients passant-los pel bany de Maria durant uns 10 minuts.