CAPÍTOL 1

Melmelada de poma.

RECEPTES DE FRUITA DELICIOSES

DE L'ESCOLA PALMA DE MALLORCA

INGREDIENTS

Escriu la quantitat d'ingredients que et demanen al vídeo.

Racions de la recepta
4

Ingredient	Quantitat
POMES	Kg
SUCRE	KG
CANYELLA	Branca
LLIMONA	Llimona

Necessitem el teu ajut per a poder acabar la recepta! Llegeix i ordena les etiquetes amb els passos de la recepta. Arrossega les caselles al seu lloc.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Finalment, s'omplen els pots ben nets i secs, i es tapen quan la melmelada sigui freda. Es fan bullir al bany maria durant mitja hora i es guarden en un lloc sec i fosc.

Posem el suc de llimona per sobre de tot i es tapa amb un drap.

Primer de tot es pela la fruita

Deixem reposar durant nou hores;

La fruita es talla a trossos petitons

Posem la fruita tallada a una cassola a capes: una capa de polpa de fruita, una altra de sucre, i repetim fins que s'acabi la última capa de sucre.

Quan hagin passat 9 hores , es posa la cassola a foc lent i durant 1 hora es va remenant.

El resultat es tritura amb una batedora i es torna a coure 5 minuts més.