

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		Finalment, s'omplen els pots ben nets i secs, i es tapen quan la mermelada sigui freda. Es fan bullir al bany maria durant mitja hora i es guarden en un lloc sec i fosc.
2		Posem el suc de llimona per sobre de tot i es tapa amb un drap.
3		Primer de tot es pela la fruita
4		Deixem reposar durant nou hores;
5		La fruita es talla a trossos petitons
6		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.
7		Quan hagin passat 9 hores , es posa la cassola a foc lent i durant 1 hora es va remenant.
8		El resultat es tritura amb una batedora i es torna a coure 5 minuts més.