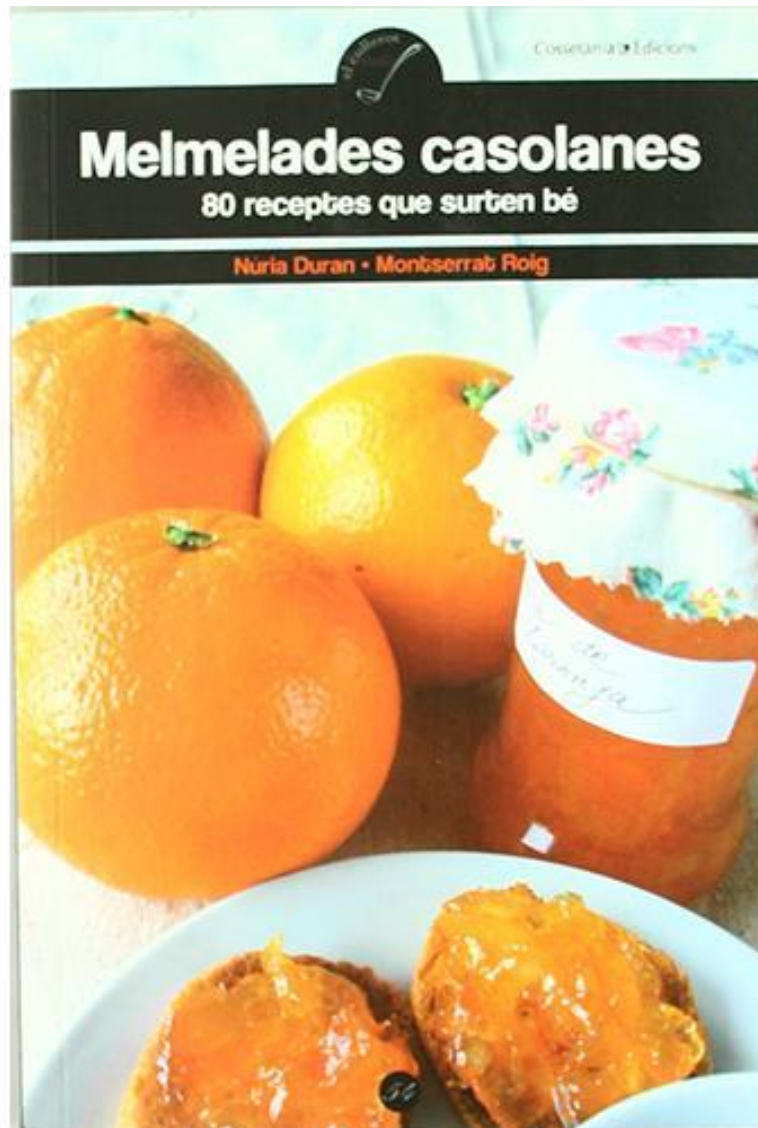


# Melmelades casolanes

80 receptes que surten bé

[Núria Duran](#) | [Montserrat Roig](#)

Aquest llibre, el títol del qual ja suggereix l'èxit assegurat en l'elaboració d'unes 80 melmelades, és el resultat del treball rigorós de les autores, dues persones infatigables, que buscant i remenant i aplicant els coneixements acumulats en molts anys d'experiència han fet un llibre pràctic que ha de fer les delícies d'aquelles persones que volen esmerçar una part del seu temps lliure a la cuina, fent melmelades, confitures i salses.



# MELMELADA DE MÓRES

Pàgina 71

Les móres són els fruits de l'esbarzer, una planta silvestre autòctona que viu a les bardisses i als marges dels boscos de la terra baixa i de la muntanya mitjana.

Les móres maduren cap a finals d'estiu i a la tardor.



## INGREDIENTS

1 kg de móres madures, amb unes quantes de verdes

750 g de sucre

1 poma

És imprescindible afegir-hi la poma, que proporciona pectina, ja que les móres no en tenen gaire.

Suc d'una llimona

Assegura l'acidesa necessària perquè la mermelada gelifiqui bé.



## PREPARACIÓ

Trieu les móres, renteu-les i escorreu-les. Poseu-les en una cassola juntament amb la poma i el suc de la llimona. Afegiu-hi 200 cc d'aigua. Deixeu-ho coure a foc suau durant 30 minuts.

Tritureu-ho tot amb la batedora i passeu-ho pel colador xinès. Afegiu-hi el sucre i deixeu-ho reposar tota la nit. L'endemà, coeu aquesta barreja durant 20 minuts remenant sovint i escumant.

Envaseu-la en pots de vidre prèviament escaldats i poseu-los en una olla amb aigua bullent durant 15 o 20 minuts. Deixeu-los refredar, eixugueu-los bé i etiqueteu-los.



***BON PROFIT!***

