

Confitura de figues



És la confitura que més m'agrada. Senzilla de fer com totes les confitures. Aquesta em va sorprendre perquè no se m'havia acudit que es podia fer la confitura de figues.

Temps: 1 hora

Ingredients:

- – 2 kg de figues. Et sortira 1.7 kg de fruita ja pelada i tallada
- – 2 kg de sucre
- – 20 cl d'aigua
- – 1 sobre de gelatina Vitpris sense gust.



Elaboració:

PAS 1: Pela les figues i talla-les per la meitat.

PAS 2: Col·loca-les en un contenidor adequat, com ara un cassó

gran, afegeix 20 cl d'aigua i cuina a foc lent de 5 a 10 minuts.

PAS 3: En una olla gran posem aigua a bullir i hi posem la pell tallada en juliana. La fem bullir a foc lent amb 1/2 litre d'aigua durant 15 minuts. Remena suaument amb una cullera de fusta.

PAS 4: Pesa el sucre i reserva 2 cullerades per barrejar amb el sobret de gelatina. Espolvorejar la barreja sobre la fruita, reservar la resta del sucre.

PAS 5: Poseu a bullir durant 3 minuts, remenant constantment, afegiu el sucre restant.

PAS 6: Porteu a ebullició, remenant suaument i mantingui caldós durant 3 minuts.

PAS 7: Al final de la cocció, retireu les últimes impureses a la superfície utilitzant un escumadora.

PAS 8: S'hauran d'eliminar les impureses que queden a la superfície.

PAS 9: En calent ja podem omplir els pots, tapar i posar de cap per avall perquè facin el buit.

Si seguiu la recepta sense modificar res, us asseguro que us quedarà una confitura deliciosa!



Bon Profit!