

Un regal de Nadal: Compota de poma amb canyella casolana



Una idea: Una recepta senzilla de compota de poma + un envàs cuqui = un regal de Nadal amb molt d'amor. Hauríem d'advertir-vos, però, que podríeu tenir la temptació de guardar-lo per a vosaltres.

M'encanta passar temps a la cuina, les olors de poma i canyella, les culleres de fusta i si a més l'estàs preparant per la família, encara fa més il·lusió.

La compota no porta gaire sucre, així que hem de tenir en compte que l'hem de guardar a la nevera i es pot conservar com a molt fins a 2 setmanes.

Vegana, sense gluten

Per 2 pots

Temps: 1 hora

Ingredients:

- 2kg de pomes (Fuji o Golden) pelades, i tallades a daus.
- 1 llimona. En guardem la ratlladura i el suc.
- $\frac{1}{3}$ tassa de sucre moreno clar
- 2 culleradetes de canyella mòlta
- $\frac{1}{4}$ de culleradeta de nou moscada mòlta
- Pessic de sal
- $\frac{1}{2}$ tassa de sidra de poma o aigua
- $\frac{1}{2}$ culleradeta d'extracte de vainilla (opcional)

Embalatge

- 2 pots de 445ml
- 1 rotllo de cinta washi, disponible a les botigues de manualitats
- Etiquetes autoadhesives de paper kraft

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: En una olla mitjana tireu les pomes amb la ratlladura de llimona, el suc de llimona, el sucre moreno, la canyella, la nou moscada i la sal.

PAS 2: Afegiu-hi la sidra (o aigua) i deixeu bullir la barreja a foc mitjà. Reduïu el foc al mínim i continueu cuinant fins que les pomes estiguin molt toves, de 25 a 30 minuts.

PAS 3: Si el voleu feu servir, afegiu-hi l'extracte de vainilla.

PAS 4: Posem la compota de poma als pots de vidre i tanca les tapes. Apliqueu un petit tros de cinta a cada pot tal com es mostra a la imatge, col·locant un extrem al centre de la tapa i l'altre extrem al costat del pot. Col·loqueu una etiqueta a

cada pot, sobre la cinta, tal com es mostra.

PAS 5: Guardeu la compota de poma acabada a la nevera fins que estigui llesta per servir o regalar. La compota de poma es conservarà fins a dues setmanes i mitja a la nevera.