

## MADUIXES AMB VINAGRE

INGREDIENTS PER A 5 ALUMNES (o 1kg de maduixes)

| PER LES MADUIXES AMB VINAGRE |           |    |                                       | NECESSITATS  |                            |   |   |  |
|------------------------------|-----------|----|---------------------------------------|--|----------------------------|---|---|--|
| Maduixes                     | 1         | kg |                                       | Netejar i tallar les maduixes, traient-ne les fulles verdes.<br>El tall dependrà de la mida de la maduixa.<br>Tastar les maduixes per saber el grau de dolçor i la quantitat de sucre a posar-hi.<br>La quantitat de vinagre depèn de la fortor del mateix.<br>Deixar reposar mínim 1h, a temperatura ambient. | Fusta de tallar            | 1 | u |  |
| Sucre                        | 0.2       | kg | Dependrà de la dolçor de les maduixes |  | Puntilla                   | 1 | u |  |
| Vinagre                      | 0.02<br>5 | l  | Dependrà del vinagre                  |  | Bol                        | 1 | u |  |
|                              |           |    |                                       |  | Escurridor                 | 1 | u |  |
|                              |           |    |                                       |  | Cullera per remenar        | 1 | u |  |
|                              |           |    |                                       |  | Recipient per servir-ho    | 5 | u |  |
|                              |           |    |                                       |  |                            |   |   |  |
| PER ACOMPANYAR (opcional)    |           |    |                                       | NECESSITATS  |                            |   |   |  |
| Gelat de vainilla            | 0.25      | kg |                                       |  | Cullera o bolejadore gelat | 1 | u |  |
|                              |           |    |                                       |  | Recipient per aigua calent | 1 | u |  |