



## Sopes de maduixes

### **Ingredients**

1 kg de maduixes madures  
500 gr d'aigua  
500 gr de sucre  
25 gr de suc de llimona

### **Elaboració**

Arrenquem el bull a l'aigua amb el sucre i un cop fred hi barrejem el suc de llimona i les maduixes. Ho posem al bany maria uns 45 minuts tapat i ho deixem refredar. Ho colem i ja ho tenim llest.



## Maduixes macerades

### **Ingredients**

100 gr. de maduixes  
25 gr de suc de llimona  
25 gr de sucre

### **Elaboració**

Uns 15 minuts abans de menjar-les les tallarem i les marinarem amb el suc de llimona i el sucre.



## Polo de maduixa

### **Ingredients**

500 gr de maduixa madura

500 gr d'almívar (meitat aigua, meitat sucre)

50 gr de suc de llimona

### **Elaboració**

Netejem bé les maduixes i les trinxem amb l'almívar i el suc de llimona. Ho posem en recipients adequats i ho posem al congelador. Quan comencin a congelar-se hi clavem el pal. Tenim l'opció de trinxar-hi alguns gerds, així obtindrem uns polos una mica més àcids.