

CODONYAT

INGREDIENTS:

1 kg. de codonys
3/4 de kg. de sucre

ELABORACIÓ:

Rentem bé els codonys i els traiem el cor de dintre. Els tallem a trossos no molt grans (no cal pelar-los), i els posem en una olla amb el sucre a foc lent. Els remenem de tant en tant (sobretot quan el sucre encara no s'ha desfet) i els deixem que bullin una bona estona (tot depèn del tipus de codony) fins que els codonys s'han desfet quasi per complet i la barreja ha adquirit un to vermellós (unes 3 h.).
Ho acabem de triturar amb la batedora i ho posem en un motlle fins que es refredi.

