

# MADUIXES, IOGURT DE CABRA I MALVASIA DE SITGES

## INGREDIENTS

- 400g maduixots
- 20g sucre
- 1 llimona
- 2 iogurts de cabra
- 250g Malvasia de Sitges
- 100g de sucre

## ELABORACIÓ

1. Posar la Malvasia en un cassó amb 50g de sucre i fer bullir a foc lent fins que s'evapori i aconseguim una reducció de textura espessa i fluida.
2. Netejar i tallar els maduixots a quarts.
3. Barrejar les maduixes en un bol amb dues cullerades de sucre i el suc de mitja llimona per un mínim d'una hora.
4. En una copa posar al fons mig iogurt de cabra batut, a sobre dues cullerades de maduixes en sucre i acabar amb un zig-zag de reducció de Malvasia de Sitges.

## OBSERVACIONS

*Si un cop freda la reducció us quedés massa espessa, la podeu alleugerir amb unes gotes d'aigua o un rajolinet de la mateixa Malvasia, però aleshores vigileu amb els nens.*

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

