



1 kg de goyaves  
700 g de sucre  
1 jus de citron  
1 tasse (250 ml) d'eau  
1 noisette de beurre

Peler les goyaves et coupez-les en morceaux.

Les mettre dans un grand chaudron avec le sucre, le jus de citron et l'eau.

Cuire les confitures jusqu'à ce que la température atteigne 104 C (220 F) au thermomètre à bonbons (20 minutes environ).

Ne pas écumer, ajouter un petit morceau de beurre pour enlever la petite écume.

Empoter la confiture chaude dans des pots ébouillantés puis fermer les couvercles.