

Divertiti a preparare la plastilina...

Plastilina Naturale



Ingredienti:

- 3 Tazze da caffelatte di farina
- 1 tazza 1/2 di sale fino
- 6 cucchiari di olio di semi
- 2 cucchiari colmi di cremor tartaro
- 3 tazze d'acqua
- colorante alimentare in polvere

procedimento:

In una terrina mescolare farina, sale e cremor tartaro; poi aggiungere olio e acqua (un po' alla volta), continuando a mescolare. Infine, aggiungere il colorante. Lavorare bene il composto evitando che si formino grumi. Quando il composto sarà cremoso e semiliquido, metterlo in una pentola antiaderente e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente con un cucchiario in legno.

Quando il composto sarà pronto si staccherà da solo dalla pentola. A quel punto toglierlo e lavorarlo con le mani nel proprio banco cucina. Lasciarlo raffreddare e BUON DIVERTIMENTO!!

n. b. La palstilina così creata può essere conservata a temperatura ambiente sigillata in sacchetti congelatore per alcuni mesi.

...anche con il Bimby

Plastilina Naturale (con Bimby)

Ingredienti

4 misurini (tappo Bimby) di farina bianca
3 misurini di acqua
2 misurini di sale fino
1/2 misurino di colorante in polvere
3 cucchiai di olio
2 cucchiai di cremor tartaro

Preparazione

Metti 4 misurini di farina bianca, 3 misurini di acqua, 2 misurini di sale fino, 1/2 misurino di colorante in polvere, 3 cucchiai di olio e 3 cucchiai di cremor tartaro nel boccale. 5 Min. 100° Vel. 3/4. Quando il composto è pronto si formerà una palla che si stacca dalle pareti del boccale.

Si conserva per mesi all'interno di sacchetti ben chiusi ermeticamente.

Consigli:

Due cucchiaini di succo di limone in sostituzione del cremor tartaro vanno benissimo. Per colore giallo si può utilizzare curcuma.



BUON DIVERTIMENTO!