LAVORETTO PER LA FESTA DEI NONNI 2 OTTOBRE COSA CI SERVE?

MATERIALE: pasta di sale, formine per biscotti a forma di animale o cuore o stella, oli essenziali, colori acrilico o acquarelli o ingredienti naturali come il cacao o la curcuma.

PASSAGGI DA SEGUIRE:

1.

Prima di tutto prepariamo la pasta di sale.

Ingredienti:

1 tazza di sale fino

1 tazza di acqua tiepida 2 tazze di farina

Preparazione:

Mescoliamo gli ingredienti secchi.

Aggiungiamo l'acqua tiepida fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo. Se l'impasto è troppo appiccicoso, occorre aggiungere della farina. Se l'impasto risulta essere troppo secco, serve invece aggiungere dell'acqua.

2.

Procedimento:

A questo punto possiamo stendere il nostro impasto, aggiungere due gocce di olio per profumarlo e modellarlo a nostro piacimento, scegliendo la formina preferita.

3.

Dunque possiamo applicare i colori che desideriamo. NOTA:

La pasta di sale ha bisogno, per asciugarsi bene, di 24 ore o in alternativa va cotta al forno a 120 gradi o messa vicino ad un termosifone o esposta

al sole nelle giornate molto calde.

E' importante l'asciugatura, perché se le nostre creazioni restano umide all'interno, sono destinate a sciuparsi e a sfaldarsi.

[www.fabrizioaltieri.it](http://www.fabrizioaltieri.it/) I diritti sono riservati