

PREPARIAMO INSIEME LA PASTA MORBIDA PER LA MANIPOLAZIONE

INGREDIENTI:

100 gr di farina

100 gr di sale fine

100 ml di acqua tiepida

1 cucchiaino raso di bicarbonato

1 cucchiaio di olio di semi

1 bustina di vanillina (facoltativo)

Colorante alimentare q.b. (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Mescolate farina, sale, bicarbonato e vanillina.

Aggiungete l'olio e l'acqua tiepida.

Aggiungete la vanillina e il colorante alimentare.

Mettete tutto in una pentola antiaderente e, mescolando cuocere a fuoco basso. Quando si forma la palla togliere dal fuoco e, sul piano della cucina, impastare con le mani.

La pasta morbida è pronta per essere manipolata e creare tante belle cose, secondo la vostra fantasia.



CONSERVAZIONE:

Per conservare la pasta morbida basta tenerla in un recipiente con tappo ermetico o in un sacchetto di plastica ben chiuso.