

Domowa ciastolina na 2 sposoby

Domowa ciastolina bez gotowania

Składniki na 3 kulki ciastoliny:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 1 czubata szklanka drobniutkiej soli
- 3-4 łyżki oleju roślinnego
- 1, 5 szklanki wrzącej wody (takiej co to dopiero się przegotowała)

Sposób przygotowania:

Wymieszaj wszystkie wyżej wymienione składniki i ugniataj je ok. 5 minut aż powstanie nielepiąca się kulka. Całość należy wymieszać drewnianym mieszadłem do czasu, jak gorąca woda wsiąknie, we wszystkie składniki a masa robi się klejąca. Czasem trzeba chwilę odczekać, by nasza ciastolina wystygła, po to by można ją było wyrabiać już potem ręcznie. Na koniec możemy ją podzielić na kawałki i do każdego z nich dodać różne barwniki po to, by uzyskać pożądany kolor. W naturalny sposób możemy ją zabarwić sokiem z malin, kurkumą, burakiem, szpinakiem, korą dębu lub gotowymi barwnikami spożywczymi.



Domowa ciastolina gotowana



Składniki potrzebne do wykonania ciastoliny:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanki soli
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- barwniki do jajek, farby lub barwniki naturalne

Sposób przygotowania:

Do garnka wlewamy wodę i musimy ją zagotować. Do wrzątku należy wsypać sól i mieszać by się rozpuściła cały czas gotując. Zdejmujemy garnek z kuchenki i do gorącej wody wlewamy olej i wsypujemy powoli mąkę oraz proszek do pieczenia cały czas mieszając. Odstawiamy masę by przestygła. Gdy jest na tyle chłodna, że można jej dotykać, dokładnie ją zagniatamy. Jeśli jest za miękka dodajemy trochę mąki a jeśli za twarda, zwilżamy wodą. Zagniecione ciasto dzielimy na kilka części i do każdej z nich dodajemy barwnik do jajek lub farby.

Teraz tylko kubeczki, nożyki do wycinania, foremki do piasku lub te z gotowych zestawów i do dzieła.

Szalonej i kreatywnej zabawy Wam życzę



