

RICETTA PER LA PASTA DI SALE

Ingredienti:

- 1 tazza di sale fino
- 2 tazze di farina
- 1 tazza d'acqua tiepida

Preparazione:

1. Mescolare prima gli ingredienti secchi.
2. Aggiungere acqua impastando bene fino a che non si ottiene un composto omogeneo, se necessario potete aggiungere un po' più di farina o di acqua a seconda che sia troppo morbida e appiccicosa o invece secca.
3. A questo punto potete colorare la pasta di sale con ingredienti naturali: curcuma, cacao, caffè o i coloranti alimentari.
L'alternativa è colorare i lavoretti che avete realizzato una volta ultimati con dei colori acrilico o acquarelli.

La pasta di sale **necessità un'asciugatura di 24 ore** o in alternativa va **cotta in forno a 120°**; il tempo di cottura varia a seconda della grandezza dei lavoretti.

Per fare in modo che le proprie creazioni si conservino, è molto importante che la pasta di sale sia ben secca e dunque che al suo interno non rimanga alcuna traccia di umidità.

In **inverno** potete mettere le vostre creazioni vicino al **calorifero**.

L'alternativa nella **stagione estiva** è quella di far seccare la pasta di sale **esponendola al sole per un'intera giornata**.

E' importante farla asciugare perchè se le creazioni conservano dell'umidità residua si sfalderanno.