

FIORELLINI di PASTA e SALE

Materiali:

- Una tazza di farina
- Una tazza di sale fino
- Una tazza d'acqua tiepida

Preparazione

1. Mescolare l'acqua, la farina e il sale.
2. Amalgamare l'impasto.
3. Stendere il composto.
4. Per dare la forma di fiore utilizzate una formina da dolci, altrimenti modellatelo con le mani.
5. Lasciate asciugare per circa 2 giorni al sole
6. Dopodiché decorare con le tempere o con i pennarelli.



Formina utilizzata per
lavorare l'impasto.



I fiori di pasta sale che riposano.



Iniziamo a colorarli!



Fiore completato e colorato!