



## PASTA DI SALE E PASTA DI BICARBONATO

### PASTA DI SALE

La pasta di sale è un'alternativa alla pasta modellabile, con la sola differenza che può essere cotta in forno e poi conservata (esempio decorazioni da appendere).

#### INGREDIENTI:

- 1 bicchiere di sale
- 1 bicchiere di farina
- 1/3 bicchiere di acqua tiepida

#### PREPARAZIONE

Versare farina e sale in una ciotola e mescolare fino a che siano ben amalgamati, aggiungere acqua poco per volta ed impastare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Se il risultato è un composto troppo friabile o tende a sbriciolarsi, aggiungere acqua. Se invece la pasta è troppo appiccicosa potete aggiungere farina. Quando la pasta è pronta potete aggiungere delle gocce di colorante alimentare e impastare fino ad avere un colore omogeneo. Se decidete di lasciare la pasta di sale bianca potete procedere a creare le vostre formine/sculture/creazioni per poi adagiarle su una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno a 100 gradi per mezz'ora, una volta raffreddata potete decorare con colori a pennello (tempere, colori acrilici, acquerelli).

#### CONSERVAZIONE

Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e riporre in frigorifero, per la successiva manipolazione però bisogna attendere circa 30 minuti. Non si conserva molto in quanto anche in frigo tende ad indurirsi.

## PASTA DI BICARBONATO

Simile alla pasta modellabile.

### INGREDIENTI:

- 1 bicchiere di maizena
- 1 bicchiere e mezzo d'acqua
- 2 bicchieri di bicarbonato

### PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in un pentolino e scaldarli a fuoco basso fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Spegnerne il fuoco e far raffreddare il tutto su un piatto, coprendo con un canovaccio umido. Appena raffreddato lavorare con le mani e dare la forma che si vuole. Far asciugare bene.

### CONSERVAZIONE

Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e riporre in frigorifero.