

# RICETTA PER LA PASTA SALE

## Ingredienti

2 bicchieri di farina

1 bicchiere di sale

3/4 di bicchiere di acqua

Per colorarla sciogliere nell'acqua della tempera o dell'acrilico.

## Procedimento

Mischiare la farina con il sale, meglio se in una ciotola.

Aggiungere l'acqua (eventualmente colorata).

Lavorare bene e con pazienza la pasta.

Spianare la pasta con l'aiuto di un mattarello e divertirsi a ritagliare le forme più creative (bastano anche le formine dei biscotti 😊).

Lasciare asciugare a temperatura ambiente per una notte e mettere in forno ad aria a 80° per 3-4 ore (fino a quando la pasta non risulta indurita).

Per creare delle forme d'appendere non dimenticare di forarle quando sono ancora umide e di mettere un nastrino una volta secche.

Buon lavoro e buon divertimento. 😊