

DOMOWA CIASTOLINA

Szybka, prosta i tania domowa ciastolina - sprawdzony przepis



SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka soli
- 2 szklanki ciepłej wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka kwasku cytrynowego
- ulubiony aromat do ciast
- barwniki spożywcze (za pomocą 4 podstawowych kolorów stworzysz całą gamę)

PRZYGOTOWANIE:

**ZE WZGLĘDU NA KONIECZNOŚĆ PODGRZANIA -
POPROŚ O POMOC OSOBĘ DOROSŁĄ !!!**

Mąkę, sól, wodę, olej i kwasek wymieszaj w garnku (użyłam w tym celu miksera). Podgrzewaj na wolnym ogniu, mieszając drewnianą łyżką. Masa powinna zgęstnieć i uzyskać konsystencję puree ziemniaczanego. Urywany kawałek ma się nie kleić do palców. Ciepłą ciastolinę wyrabiaj na stolnicy lub na stole, dodaj aromat. Podziel na tyle kawałków, ile chcesz uzyskać kolorów. Dodaj barwniki spożywcze i wyrabiaj do uzyskania jednolitego koloru. Ciastolinę przechowuj w szczelnie zamkniętym pojemniku.