

IL MIO DIDO'

RICETTA

- 50gr di sale fino
- 100gr di farina
- 5gr di cremor tartaro
- 100ml di acqua
- 1 cucchiaino di olio di semi
- Qualche goccia di colorante alimentare



Versare gli ingredienti secchi in un pentolino antiaderente e aggiungere l'acqua e l'olio.

Scaldare a fuoco basso continuando a mescolare l'impasto finché non diventa omogeneo, ci vorranno 2-3 minuti.

Versare l'impasto su un tagliere, coprire con una ciotola e lasciare raffreddare. Manipolare energeticamente l'impasto per renderlo liscio.

Si conserva in un contenitore ermetico o in sacchetti di plastica.

BUON DIVERTIMENTO!