

Witam was już wiecie jak wykonać masę solną, ale dla przypomnienia podaję przepis:

PRZEPIS NA MASĘ SOLNĄ

- 1 szklanka mąki;
- 1 szklanka soli;
- ok. 0,5 szklanki wody.

Oczywiście do uzyskania większej ilości masy używamy wielokrotności mąki i soli np. 3 szklanki mąki + 3 szklanki soli + woda. Zaczniemy od tego, że do głębokiej miski wsypujemy mąkę i sól. Dokładnie mieszamy i wlewamy niewielką ilość wody. Mieszamy, rozgniatamy grudki, dodajemy odrobinę wody i ponownie mieszamy. Ilość wody jest tu kluczowym czynnikiem i trzeba ją wlewać stopniowo. Ciasto wyjmujemy na stół lub stolnicę i ugniatamy, aż będzie gładkie (około 5 minut).



Po przygotowaniu masy solnej zapraszam do wykonania owoców. My wykonamy jabłko i gruszkę.

Po wykonaniu owoce należy wysuszyć, można w piekarniku i pomalować.



Życzę udanej zabawy. Mile widziane zdjęcia przypominam mój numer telefonu 795 505 502 lub na fb-messenger.