

Ricetta

Pasta modellabile naturale

Ingredienti

- 2 bicchieri farina 00
- 1 bicchiere sale fino
- 2 bicchieri di acqua
- 2 cucchiari di olio di oliva
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di cremortartaro
- 1 cucchiaino di aroma per colorare (cacao amaro o zafferano). In alternativa si può usare un colorante alimentare



Procedimento

- In un pentolino, sciogliere nell'acqua l'aroma per dare colore (o il colorante alimentare)
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti
- Accendere il fornello a fiamma bassa
- Mescolare per 3 minuti circa, fino a quando il composto si compatta
- Lasciare raffreddare prima di proporre la pasta modellabile