

Alle nostre GIRAFFINE proponiamo per questa settimana: **FIORI di primavera**
IN PASTA DI SALE

Dal sito:

<https://labottegadellebefane.it/ricetta-pasta-di-sale-fatta-in-casa>

La pasta di sale



Ingredienti:

- 1 tazza di sale fino
- 2 tazze di farina
- 1 tazza d'acqua tiepida

Preparazione:

1. Mescolare prima gli ingredienti secchi.
2. Aggiungere acqua impastando bene fino a che non si ottiene un composto omogeneo, se necessario potete aggiungere un po' più di farina o di acqua a seconda che sia troppo morbida e appiccicosa o invece secca.

La pasta di sale **necessità un'asciugatura di 24 ore**

Per realizzare i FIORI fate tante palline e mettetele vicine per fare petali e bottoncino di ogni fiore. Se volete, fate sui petali delle righe con una posata.

Tanti cari saluti dalle vostre maestre!



Immagine presa dal
sito: <http://quellepiccolepesti.blogspot.com/2015/10/la-sagoma-per-la-pasta-di-sale-la.html>