

IMPASTO DI NEVE

INGREDIENTI:

2 tazze di bicarbonato

1 tazza di maizena

1 tazza e mezza di acqua

PROCEDIMENTO:

Mescolare tutti gli ingredienti con un cucchiaino di legno mettendoli in una casseruola antiaderente. Far cuocere a fuoco moderato mescolando, fino a che si forma una palla di neve....

DIDO' DI SABBIA

INGREDIENTI:

- 2 Tazze di sabbia
- 2 1/2 Tazze di farina
- 1/2 tazza di sale fino
- 1 bustina di cremor tartaro
- 1 cucchiaino di olio
- 1 tazza di acqua molto calda

ESECUZIONE:

Unire tutti gli ingredienti facendo attenzione di aggiungere l'acqua lentamente, lasciar agire per qualche minuto il cremor tartaro e se risultasse troppo appiccicoso aggiungere un po' di farina.

The background is a yellow octagon with a white border. Scattered around the border are several handprints in blue, red, and white. The word "DIDO" is written in large, bold, red letters with a slight shadow effect.

DIDO'

Ingredienti

Gr. 200 di farina bianca

Gr. 100 di sale fino

Gr. 300 di acqua

1 cucchiaino di olio

1 cucchiaino di cremor tartaro

1 bottiglietta di colorante alimentare

Procedimento

Utilizzare una casseruola antiaderente, mettere tutti gli ingredienti insieme e porre sul fornello a fuoco medio.

Mescolare continuamente fino a che si addensa staccandosi dalle pareti della pentola fino a formare una palla.

Togliere dal fuoco, ricompattare con un paio di guanti, conservare in frigo avvolto nella pellicola trasparente e buon divertimento.....



GIOCHIAMO INSIEME CON LA...SABBIA CINETICA!

INGREDIENTI

30 ML OLIO DI SEMI

150 G FARINA INTEGRALE

150 G AMIDO DI MAIS

BUON DIVERTIMENTO!!