

Pastella!!!!

.

🌟 Provate anche voi!

.

.

➡ Una pasta bianca e liscia liscia... la pasta al bicarbonato:

2 tazze di bicarbonato

1 tazza di amido di mais

1 tazza e 1/2 di acqua

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino e mettere sopra il fuoco per qualche minuto, fino a quando la pasta non si rapprendere e si stacca. Lasciarla raffreddare e poi lavorarla con le mani.

➡ La più classica delle pastelle senza bisogno dei fornelli:

2 cucchiaini di succo di limone

1/2 tazza di amido di mais

1 tazza di acqua bollente (proprio bollente)

1/2 tazza di sale fino

2 tazze di farina

2 cucchiaini di olio

Mescolare gli ingredienti secchi e poi aggiungere quelli liquidi... e impastare!!

➡ La pastella-nuvola, più sporchevole ma dalla bellissima consistenza...

Bastano farina e olio di semi nella proporzione di 8 parti di farina e 1 di olio

➡ E per chi ama le cose più appiccicose... una pastella simil slime...

1 yogurt

2 vasetti di amido di mais (utilizzate quello dello yogurt)

Mescolare yogurt e fecola in una terrina ed è fatta!!

[#iorestoacasa](#) [#aostasera](#) [#didatticaadistanza](#)

