



DOMAČI PLASTELIN

ČAS PRIPRAVE: PRIBLIŽNO 15 MINUT

SESTAVINE:

- 125 GRAMOV MOKE,
- 240 ML VODE,
- 4 JEDILNE ŽLICE SOLI,
- 1 VREČKA PECILNEGA PRAŠKA,
- 1 JEDILNA ŽLICA POLJUBNEGA OLJA,
- NEKAJ KAPLJIC TEKOČE JEDILNE BARVE ALI ŠČEP BARVE V PRAHU.

PA VELIKO USTVARJALNEGA VESELJA!

POSTOPEK:

- V POSODO DAMO VSE SUHE SESTAVINE. ZMEŠAMO IN PRILIJEMO VODO.
- KUHAMO NA SREDNJEM OGNJU IN NENEHNO MEŠAMO. MASA SE BO POČASI ZAČELA STRJEVATI, TAKRAT OGENJ MALO ZMANJŠAMO IN MEŠAMO DOKLER SE NE

SPRIME V KEPO. BARVO DODAMO PROTI KONCU KUHANJA.

- KEPO PRESTAVI NA PEKI PAPIR IN POČAKAJ, DA SE NEKOLIKO OHLADI, KAKIH 5 DO 10 MINUT. ZDAJ, KO TESTO NI VEČ TAKO VROČE, DA BI TE VSE BOLELO, GA NEKAJKRAT DOBRO PREGNETI, DA POSTANE LEPO GLADKO IN MEHKO. TO TRAJA MORDA KAKE TRI MINUTE, AMPAK NE IZKLJUČUJ MOŽNOSTI, DA BO GNETENJE TAKO ZABAVNO, DA SE UTEGNE MALO ZAVLEČI. 😊 UŽIVAJ V IGRI!

PLASTELIN LAHKO SHRANIŠ V PLASTIČNO VREČKO ALI V ZAPRTO POSODO IN GA POSTAVIŠ V HLADILNIK.

