

USTVARJALNICA

Slano testo za ustvarjanje

Zelo lepo darilo za kakšen poseben dan ali pozornost kar tako. In kar je najbolje, to slano testo se po tem, ko ga spečemo, ne drobi.



Sestavine za pripravo slanega testa:

- 300 g moke (gladka, bela)
- 300 g soli
- 2 dl vode
- 1 žlica olja

Postopek priprave slanega testa:

Postopek priprave slanega testa je sila enostaven. V skledo odmerimo vse sestavine. Z žlico jih rahlo zmešamo skupaj. Ko se začne kazati oblika kepe testa, slano testo za ustvarjanje damo na delovno površino (lahko jo še malenkost pomokamo) in zgnetemo gladko kepo slanega testa. Testo je pripravljeno.

Lahko je to vaza, rožica, figurica živali, lahko spletete venček, naredite koralde, ... Kar želite!

USTVARJALNOST NE POZNA MEJA!



SEDAJ PROSI ZA POMOČ STARŠE

Ko so izdelki narejeni, jih naložite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko in jih pecite v pečici, ki ste jo segreli na 180 °C (ventilacijska pečica). Izdelke pecite približno 20 minut.



Nato jih, pečene, previdno preložite na mrežo, namenjeno ohlajanju biskvita. Če je nimate, lahko izdelke iz slanega testa ohladite tudi na pekaču.

