

Plastilina de Tarta de Manzana

Receta:

2 tazas de bicarbonato de sodio

1 taza almidón de maíz

1 ½ taza de agua

1 cucharada de aceite vegetal

Colorante para alimentos rojo

1 cucharada de canela + 1 cucharada de todas las especias (especias para pasteles/especias navideñas)



Instrucciones para la Plastilina de Tarta de Manzana:

1. Agrega todos los ingredientes a una olla, excepto las especias, ¡las especias se agregan después de amasar!
2. Si deseas agregar colorante, agrégalo al agua antes de comenzar a cocinar, es mucho más fácil de esta manera, ¡en lugar de amasar al final!
3. Revuelve bien antes de cocinar. El almidón de maíz es difícil de mezclar al principio, pero una vez integrado, adquirirá una textura líquida.
4. Coloca la mezcla en la hornalla y cocínala hasta que se convierta en una papilla espesa y se vuelva muy difícil de revolver.
5. La plastilina estará un poco pegajosa antes de enfriarse y amasar.
6. Deja reposar unos minutos y amasa cuando esté fría para no quemarte.
7. En este punto, si deseas darle un aroma de tarta de manzana, agrega las especias y amasa un poco más.

¡¡Todo lo que queda por hacer ahora es jugar!!