

## РЕЦЕПТ

### Заварного солёного теста

#### Ингредиенты:

-2 ст горячей воды

-1 ст. лож. раст. масла

-2 ст. муки

-1 ст. мелкой соли

-1 ст. лож. лимонной  
кислоты

-пищевые красители



#### Ход работ:

1. Наливаем в кастрюльку 2 стакана воды, добавляем туда 1 столовую ложку растительного масла, ставим на плиту закипать. Как только появятся первые пузырьки, сразу же выключаем плиту

2. Пока вода закипает, в миске смешиваем 2 стакана муки, 1 стакан мелкой соли, 1 столовую ложку лимонной кислоты, перемешиваем

3. Выливаем горячую воду в мучную смесь и перемешиваем. Сначала будут комки, но в горячей воде мука начнет завариваться и тесто будет густеть. Когда смесь станет не такой горячей, принимайтесь месить его руками.

Должно получиться мягкое, эластичное светлое тесто, которое не липнет к рукам

4. Теперь делим тесто на несколько частей и начинаем его окрашивать. Для этого надеваем перчатки и наливаем несколько капель красителя в углубление в тесте, перемешиваем. Добавляем еще краситель для получения нужной вам интенсивности цвета

5. Можно ещё добавить блесток в некоторые куски, хорошо их смешав с пластилином