

CZEKOLADOWA CIASTOLINA

Do przygotowania domowej czekoladowej ciastoliny potrzebujemy:

- * 1 szklanka mąki
- * ½ szklanki soli
- * ¼ szklanki kakao
- * 1 szklanka wody
- * odrobinę oleju



Wszystkie produkty (oprócz oleju) wsypujemy do garnka i gotujemy na małym ogniu cały czas mieszając, aby nie przywarło do spodu 😊



Gotujemy tak, aż masa zrobi się bardzo gęsta i będzie odchodziła od ścianek. Gorącą masę przekładamy do miski lub na blat i ugniatamy. Możemy odczekać chwilę, by masa troszkę ostygła, aby nie poparzyć sobie rąk. Dodajemy odrobinę oleju, aby masa była bardziej gładka i przyjemniejsza w dotyku.



A teraz się bawimy... ☺ W dowolny sposób. Możemy wałkować naszą czekoladową ciastolinę, wycinać kształty foremkami, formować dowolne figury i bawić się nią jak tylko mamy na to ochotę. ☺



Przeczytajcie swoim dzieciaczkom wierszyk podczas przygotowywania masy i zabawy ☺

„Trochę mąki i kakao, cukru odrobinka
Na myśl o tym wszystkim dzieciom
będzie ciekła ślinka!
Teraz jeszcze wody kapka
do miseczki wskoczy.
By wymieszać wszystko razem
ktoś łyżkę zamoczy.
W prawo, w lewo, dookoła,
tańczy łyżka w błotku.
Mamy masę już gotową
- spójrzcie co jest w środku.
Teraz pachnie czekoladą,
każdy chce spróbować.
Może naszym łobuziakom
bużki pomalować?”