

Massa de modelar

RECEITA 1 (massa crua)

Ingredientes

- 2 copos de farinha de trigo
- ½ copo de sal
- 1 copo de água
- 1 colher de chá de óleo
- Corante alimentício

Modo de preparo

Despeje os ingredientes secos em uma vasilha. Logo após, coloque a água e mexa. Acrescente o óleo e misture mais um pouco até que fique uma mistura homogênea. O ponto certo da massa é quando ela fica firme, nem grudenta e nem esfarelenta. Caso a massa ainda esteja grudando nas mãos, coloque um pouco mais de trigo até que fique consistente. Mas se ela estiver esfarelando e se desfazendo, adicione água aos poucos. Depois que a massa estiver pronta, separe em pequenas porções para colocar o corante. Para colorir, basta abrir a massa e adicionar três gotas do corante e amassar até que a cor esteja homogênea. Faça o mesmo processo com as outras partes da massa.



RECEITA 2 (massa cozida)

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de água quente
- 1 xícara de sal
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de sopa de creme de tártaro (procure em lojas que vende ingredientes para fazer sorvete)
- Corante líquido de alimentos
- Óleos perfumados (opcional)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes, menos o corante, e mexa em fogo baixo. Quando a massa desgrudar do fundo e dos lados e aglomerar no centro, retire a panela do fogo e deixe a massa esfriar o suficiente para manipular. Se a massa ainda estiver pegajosa, basta cozinhá-la mais um pouco, mexendo e cozinhando até que a massa esteja seca e se pareça com uma massa de modelar. Após esfriar, coloque a massa em um balcão limpo ou tapete de silicone e amasse vigorosamente até que fique macia como seda. Divida a massa em bolas para colorir. Faça um buraco no centro da bola e coloque algumas gotas de corante. Nesta fase, você pode usar luvas ou filmes plásticos para não manchar as mãos. Misture o corante, adicionando mais se necessário para alcançar a cor escolhida. Quando tiver terminado, guarde sua massa de modelar em um recipiente tampado.