



Pongo marrone:

- 1 bicchiere di farina
- 1 bicchiere di acqua
- 1/2 bicchiere di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiari di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio di semi
- 30 gr di cioccolato

Procedimento

Mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti tranne il cioccolato. Versate in un pentolino, riscaldate a fiamma media, inserite il cioccolato e mescolate fino ad ottenere un composto che si stacca dalle pareti. Quando si raffredderà, lo potete lavorare con le mani per ammorbidirlo. Per ottenere gli altri colori potete utilizzare la curcuma, (per il giallo) il cavolo viola (per il viola), la buccia di cipolla bollita nell'acqua (per il rosso). Si conserva a lungo all'interno di contenitori sottovuoto.