

PASTA DI ZUCCHERO

Ingredienti

30 ml	acqua
5 g	gelatina (2 foglie e mezzo)
450 g	zucchero a velo
50 g	miele

Preparazione

Ammollare la gelatina in acqua fredda, circa 10 minuti.

Mettete sul fuoco i 30 gr di acqua, i fogli ammorbiditi ed aggiungete il miele.

Portate il tutto allo stato liquido senza farlo bollire (occorrono pochi secondi).

In un'impastatrice versare lo zucchero a velo setacciato ed aggiungere il composto liquido.

Lavorarlo fin quando il composto diventa una palla.

Toglierlo dal robot e lavorarlo ancora un po' con le mani.

Se lo si vuole colorare basta usare i coloranti alimentari ed impastare finché il colore non sarà uniforme.

Se non si utilizza tutto il composto basta ricoprirlo con una pellicola e metterlo in un contenitore in dispensa.

Al prossimo utilizzo sarà duro dunque riscaldarlo 10 secondi al microonde oppure in forno a 60° per 15-20 minuti, se ancora troppo duro bagnarlo con un po' di acqua.

Questa ricetta l'ho presa da Serendica (www.cookaround.com)