

Molti già lo sanno, esiste una **semplice ricetta** con la quale possiamo preparare tutta la plastillina desiderata per far giocare i nostri bambini. Eccola qui nelle righe che seguono. Avremo un didò colorato, profumato e soprattutto atossico (fatto con ingredienti alimentari, dunque commestibili).

Gli ingredienti (per 300 gr c.ca di Didò):



100 gr di farina

50 gr di sale fino (se necessario macinarlo finemente)

5 gr di cremor tartaro (è un potente agente lievitante, acquistabile in erboristeria, in alcuni negozi di alimentari e supermercati)

Un cucchiaio d'olio (di semi oppure d'oliva)

Un bicchiere scarso d'acqua

Colorante per alimenti (nell'esecuzione ho utilizzato il verde e il giallo)

Per ottenere una pastillina profumata possiamo aggiungere alcune gocce di **aroma per dolci e creme** (esistono in commercio diverse profumazioni, tra queste ho scelto l'aroma alla vaniglia).



1° PASSO - MESCOLO GLI INGREDIENTI:

Ho versato tutti gli ingredienti (escluso il colorante) in un contenitore e li ho mescolati, facendo attenzione a non creare grumi.

Ho lasciato da parte i coloranti alimentari poiché dividerò il composto per ottenere metà didò giallo e metà verde.

Nota: Per il giallo si può eventualmente usare lo zafferano.



2° PASSO - LA COTTURA:

Verso quindi una parte dell'impasto nella padella antiaderente e aggiungo il colorante giallo. Mescolo con un cucchiaino di legno in modo che il colore si uniformi agli altri ingredienti. Aggiungo il verde nella metà di composto che ho lasciato nella ciotola.

Cuocio l'impasto a fuoco bassissimo per circa 2-3 minuti, continuando a girare fino a quando non comincia ad addensarsi e a raccogliersi. Quindi tolgo la padella dal fuoco.



3° PASSO - LASCIO RAFFREDDARE:

Verso l'impasto, denso e ancora appiccicoso, su un tagliere e lo copro con una ciotola. Lo lascio raffreddare e passo alla preparazione del didò verde.



4° PASSO - IL DIDO' VERDE:

Stesso procedimento di prima. Nelle immagini si può osservare come il composto si raggruma dopo circa 2-3 minuti di cottura.



5° PASSO - RIPOSANO:

Copro ciascun preparato con una ciotola e lascio riposare e raffreddare per qualche minuto.

6° PASSO - ET VOILA'!:

Sollevo le ciotole e inizio a impastare energicamente. Ecco le due palline di didò!
... o i due rotolini...