

COLLA DI FARINA

ingredienti:

3 CUCCHIAI DI FARINA "00"

3 BICCHIERI DA VINO DI ACQUA

Mescolare continuamente con poca acqua la farina fino a formare una crema densa senza grumi. Aggiungere il resto dell'acqua mescolando bene.

Fate cuocere la colla per circa 10 minuti a fuoco basso mescolando sempre.

La colla dovrà risultare liscia e vellutata come una besciamella.

Le quantità possono variare leggermente, importante però, è fare una crema morbida perché quando la colla si raffredda tende a diventare più densa.

Durerà qualche giorno se conservata in frigorifero in un barattolo chiuso.

Fate attenzione però alla formazione di muffe.

Se si formano sarà meglio buttarla via.

Per evitare questo inconveniente io la congelo nel contenitore per i cubetti di ghiaccio; poi conservo la mia colla a "dadi" in un sacchetto in congelatore.

Quando mi serve non faccio altro che scongelarne quanti me ne servono.

Ricordatevi però di scrivere sul sacchetto il nome del contenuto!!!



www.annabello.it