„ZIEMNIAKOLINA”

Potrzebujemy:

ugotowane ziemniaki
mąkę ziemniaczaną
barwnik spożywczy
aromat do ciast

Ugotowane ziemniaki blendujemy lub przepuszczamy przez praskę, dodajemy mąkę ziemniaczaną wg uznania i barwnik i aromat do ciast. Wszystko dokładnie ugniatamy tworząc ziemniakolinę, z której można wycinać różne kształty.

„BURAKOLINA”

Potrzebujemy:

2 ugotowane buraki
½ szkl mąki ziemniaczanej
1 łyżka oleju

Ugotowane buraki rozdrabniamy, ucieramy w robocie kuchennym/ blenderze na gładką masę i wgniatamy w nie mąkę ziemniaczaną i dodajemy olej. Masa ma głęboki (buraczkowy kolor) oraz słodki zapach.

„MARCHEWKOWE LOVE”

Potrzebujemy:

3 ugotowane marchewki
ok. 250 gram mąki ziemniaczanej

Marchewki dokładnie odcedzamy i gnieciemy widelcem lub blenderem. Dodajemy mąkę i wyrabiamy. Podana ilość składników jest orientacyjna, musisz wyczuć jaka konsystencja masy Ci odpowiada.

„CIASTOLINA PIERNIKOWA”

Potrzebujemy:

2 szkl mąki
1szkl soli
2 łyżki oleju
1 łyżkę kakao
1 łyżkę kwasku cytrynowego
Przyprawę do piernika
2 szkl gorącej wody

Najpierw dokładnie mieszamy ze sobą wszystkie suche składniki. Dolewamy wodę i olej i dokładnie zagniatamy.