

## Velikonočni okraski iz slanega testa

### 1. Najprej pripraviš sestavine

#### Pripomočki za pripravo slanega testa:

- skleda
- jedilna žlica
- tehtnica, kozarec ali merilna posoda (2 dl)
- valjar
- pekač, obložen s papirjem za peko in pečica (ali pa tudi ne – ni treba zapeči, se lahko suši na zraku)
- mreža za ohlajanje (ni pa nujna)

#### SESTAVINE ZA PRIPRAVO SLANEGA TESTA:



- 150 g moke (gladka)
- 150 g soli
- 1 dl vode
- pol žlica olja

### 2. Zamesite testo

#### POSTOPEK PRIPRAVE SLANEGA TESTA

V skledo odmerimo vse sestavine. Z žlico jih rahlo zmešamo skupaj. Ko se začne kazati oblika kepe testa, slano testo za ustvarjanje denemo na delovno površino (lahko jo še malenkost pomokamo) in zgnetemo gladko kepo slanega testa.

Testo je pripravljeno, da iz njega oblikujete poljubne izdelke.



**IDEJA!!!!**

Barvno testo dobite tako, da že zgneteno testo razdelite na več kupčkov in potem v vsakega vmešaš poljubno tempera barvo.

**3. Oblikuj izdelek po svoji izbiri (lahko tudi več izdelkov)****POSTOPEK OBLIKOVANJA**

**Primeri obeskov** (ne pozabi narediti luknjic, skozi katero napelješ vrstico ali sukanec, lahko tudi list rastline, cimprese idr. za odtis)

**Primeri 3 D oblikovanja: zajček, ježek ali ptiček**

**Iz kepice testa oblikuj krog, svaljek in ga oblikuje v motive: zajček, ptičke, ježek, idr.** (primere si lahko ogledaš na spodaj priloženi internetni povezavi)



Ko so izdelki narejeni, jih naložite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko in jih **specite v pečici**, ki ste jo segreti **na 180 °C**, izdelke pecite približno 15-20 minut.

**PRI PEKI NAJ TI OBVEZNO POMAGAJO STARŠI!!!**

Nato jih, pečene, previdno preložite na mrežo, namenjeno ohlajanju biskvita. Če je nimate, lahko izdelke iz slanega testa ohladite tudi na pekaču.

Ohlajene iz pečice ali posušene na zraku lahko pobarvate po svoji želji in z barvami, ki jih imate doma na razpolago ....



*Iz pečice.*

*Sušeni na zraku*

*Pobarvani*