

RECETA PARA HACER COLA CASERA

Espero que os resulte útil en este periodo de confinamiento para hacer vuestras manualidades.

Estos son los ingredientes: medio litro de agua fría, 95 gramos de harina de trigo (no maicena), 150 gramos de azúcar, una cuchara sopera y media de vinagre, una cuchara de las de café bien colmada de bicarbonato.



PRIMER PASO: en una cazuela echamos el agua y a continuación echamos la harina



SEGUNDO PASO: removemos muy bien hasta que desaparezcan lo grumos.



TERCER PASO: colocamos la cacerola a fuego medio y seguimos removiendo hasta que este templado



CUARTO PASO: incorporar el azúcar y seguir removiendo hasta que se mezcle bien (tres o cuatro minutos aproximadamente). Es importante no dejar de remover para que no se pegue el azúcar en el fondo de la cazuela



QUINTO PASO: echar una cucharada y media de vinagre y seguir removiendo



SEXTO PASO: echar una cucharada bien colmada (de las de café) de bicarbonato y seguir removiendo hasta que la mezcla espese.



PARA FINALIZAR: vertemos la mezcla en tarritos de cristal y los tapamos



Salen dos tarritos de este tamaño.

Esta cola, una vez fría y con el tarrito cerrado, se puede conservar meses si la guardamos en el frigorífico

Espero que os guste y recordad: QUEDAOS EN CASA