

COLLA DI FARINA

Ingredienti per 1,5 Litri di acqua

100 g di farina di frumento

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

Preparazione

1. Far bollire l'acqua in una pentola abbastanza capiente;
2. aggiungere gradualmente la farina nella pentola e mescolare con una frusta onde evitare la formazione di grumi;
3. aggiungere lo zucchero sempre mescolando;
4. lasciare il composto in ebollizione per 10 minuti continuando a mescolare con una frusta, fino ad ottenere una buona miscela dalla densità simile alla colla vinilica;
5. quindi spegnere aggiungere il sale, mescolare e lasciare raffreddare e mettere in bottiglia.

Consigli per l'uso

Una colla così fatta può **durare 3-4 giorni**, dopodiché i microrganismi cominceranno a farla fermentare e lievitare e non sarà più utilizzabile. Gli oggetti incollati con essa temono l'umidità: **è una colla molto igroscopica e si scioglie con l'acqua.**