

Masa de miga de pan

Ingredientes:

- 1 Pan lactal grande.
- 160 gramos de cola vinílica.
- 1 cucharada de glicerina.
- 1 cucharadita de formol.

Procedimiento:

- Sacar los bordes del pan y desmenuzarlos bien.
- Colocar en un bowl de vidrio, agregar la cola y amasar un poco.
- Agregar el formol. Mezclar todo.
- Amasar muy bien.
- Se guarda en bolsa de nylon y frasco de vidrio. No necesita heladera.
- Las piezas una vez secas, se reducen un 30% respecto de su tamaño original.

Manos creativas y niños Felices!!!

Las Seños