

Masa cukrowa - figurki, które nie pękają i pięknie się błyszczą



Opis wskazówki

Do standardowego przepisu na masę cukrową (mąkę gotujemy z wodą i masłem, następnie dodajemy cukier puder) wystarczy dodać łyżeczkę oleju kokosowego. Masa pięknie pachnie, a do tego figurki są błyszczące i nie pękają podczas wysychania.

Elastyczna i niepękająca podczas suszenia masa cukrowa domowej roboty to nie jest proste zadanie. Do przygotowania polecam olej kokosowy. Dodatkowo każdą ukończoną już figurkę możemy "pomalować" roztopionym olejem kokosowym, dzięki czemu nabierze jeszcze większego blasku i elastyczności. Możemy w ten sposób podkreślić również tylko wybrane elementy naszych słodkości,. Matowe figurki z masy cukrowej to codzienność - dodaj swoim słodkością trochę blasku:)