

SLIME DI CIOCCOLATO

ETÀ : dai 7 anni

TEMPO : 1 ora

MATERIALI :

- fornello
- pentola
- mestolo
- contenitore ermetico o vasetto con tappo
- tazza

Ingredienti:

- 1 lattina di latte zuccherato e condensato
- 3 cucchiari di Nutella
- amido di mais (chiamato anche Maizena) quanto basta

SVOLGIMENTO : Unire il latte condensato, un quarto di tazza di amido di mais e la Nutella in una pentola e cuocere a fuoco medio-basso. Mescolare frequentemente. Portare a ebollizione e cuocere fino a quando il composto inizia a staccarsi dai bordi della pentola. Girare su una superficie spolverata di amido di mais e lasciare raffreddare per qualche minuto. Impastare lo slime di cioccolato per pochi minuti nella maizena. Si può rendere lo slime più denso aggiungendo più amido di mais o si può lasciarlo più leggero e più appiccicoso. Conservare in frigorifero in un contenitore sigillato per alcuni giorni.

NOTE : Attenzione all'utilizzo del fornello. Quando si toglie lo slime dalla pentola, avrà una temperatura molto alta. Fare attenzione a non scottarsi. Lo slime è mangiabile.

