

Ijsjes van zoutdeeg

Wat heb je nodig?

-  2 kopjes bloem
-  1 kopje zout
-  1 kopje water
-  Ijsstokje
-  Verf



Hoe maak je dit?



Doe de bloem, het zout en het water in een kom en meng het met een vork.



Kneed het deeg goed en vorm er een hele bol van.



Pak een stuk van het deeg en vorm een ijsje. Je kunt ijsstokjes gebruiken om rechte kanten te maken.



Steek een stokje onder in het ijsje. Houd je hand op het ijsje om te zorgen dat het deeg op de goede plek blijft.



Laat je ijsje goed drogen. Schilder je ijsje in je favoriete kleuren!



*Je kunt zoutdeeg 2 tot 3 uur laten drogen in de oven op 100 graden. Of laat het een dag drogen op de verwarming.