Mentine colorate

Queste mentine sono facilissime da fare, durano parecchio se ben conservate e piacciono tantissimo ai bambini. Potete sbizzarrirvi con i colori e con i sapori, io ho usato essenza di menta e di limone.

Ingredienti (circa 100 pezzi):

- 30 gr di burro
- 550 gr di sciroppo di mais
- 260 gr di zucchero a velo, diviso in 2 parti.
- qualche goccia di essenza di menta (o altro, per es. rosa o limone)
- colorante in gel q.b.

Unire il burro (ammorbidito) e lo sciroppo in una ciotola.

Aggiungere metà dello zucchero a velo e l’estratto di menta, e mescolare con una forchetta o con le fruste elettriche velocemente finché il tutto non è ben amalgamato. Aggiungere l’estratto un po’ per volta fino ad ottenere il sapore desiderato.

Aggiungere metà dello zucchero rimasto e mescolare ancora.

Versare la miscela sul tagliere in cui si sarà versato lo zucchero a velo rimanente e impastare con le mani finché tutto lo zucchero non è assorbito e l’impasto risulta setoso.

Dividere in 3 o 4 porzioni, e colorare ciascuna con i coloranti in gel (io ho scelto verde, azzurro e giallo). Meglio usare i guanti in lattice, altrimenti vi troverete le dica colorate per giorni (presente!!).

Formare palline di circa 1 cm di diametro ed appoggiarle su un vassoio foderato con carta da forno.
Appiattire ciascuna pallina leggermente con i rebbi di una forchetta per ottenere dei dischetti.

Lasciare asciugare le mentine a temperatura ambiente, scoperte, per 1 giorno. Io dopo 1 giorno le ho trasferite sulla carta assorbente a testa in giù e fatte seccare ancora qualche ora.

Trasferire in un contenitore ermetico e conservare fuori dal frigorifero.