



Niezbędne materiały:

- 1 szklanka soli
- 1 szklanka mąki
- 0,5 szklanki wody
- ziemniak
- kurkuma (*można pominąć*)

Wykonanie:

1. Przygotowujemy masę solną. Jedną szklankę soli mieszamy z jedną szklanką mąki i połową szklanki wody. Dodajemy odrobinę kurkumy żeby masa miała piękny złoty kolor.
2. W ziemniakach wycinamy formy jedno, dwu i pięcioletowe. Pamiętajmy, że nasza ziemniaczana forma powinna prezentować odbicie lustrzane docelowej monety.
3. Przygotowaną masę rozwałkowujemy. Korzystając z form "bijemy" monety.
4. Przygotowany zestaw monet układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, tak żeby się nie stykały.
5. Nagrzewamy piekarnik do 70 stopni Celsjusza i wkładamy blachę z monetami do czasu aż ciasto się zarumieni tj. około 50-65 minut.

W przypadku gdy nie mamy dostępnego piekarnika, ułożone monety rozkładamy na blacie i suszymy przez około dwa dni.

6. Tak przygotowane monety możemy pomalować i dorysować na nich orzełka.

