

RECEITA DE PAPEL MACHÊ

Meio [balde](#) de papel picado;

Água;

[Bacia](#) e balde;

[Peneira](#) ou [escorredor](#);

[Liquidificador](#) ou [pilão](#);

200 g de cola branca;

2 e meia colheres de sopa de gesso de secagem lenta;

1 colher de sopa de gesso comum;

2 colheres de sopa de [farinha](#) de [trigo](#);

1 tampa de [vinagre](#).

O papel deve ser picado e deixado de molho até amolecer. No dia seguinte, encher o liquidificador de água e colocar um pouco do papel, na proporção de mais ou menos três partes de água para uma parte de papel. Bater por dez segundos, desligar, esperar um minuto e bater novamente por mais dez segundos. Depois, despejar a massa numa peneira e espremer até sair todo o excesso de água. Esfarelar a massa e espalhar numa bacia, misturar a cola branca, o vinagre, o gesso de secagem lenta e o gesso comum, até ficar uma massa homogênea. Finalmente, juntar à massa duas colheres de sopa de cola de farinha de trigo, para que ela não fique partindo.

A cola de farinha é feita cozinhando numa [panela](#), em fogo baixo, duas colheres de sopa de farinha de trigo com dois dedos de água, até engrossar como [mingau](#).