

Tinta de legumes ou de vegetais

Ingredientes:

- Água
- Pedaçõs de beterraba (para a cor vermelha)
- Pedaçõs de couve ou de espinafre (para a cor verde)
- Pedaçõs de cenoura (para a cor amarela)

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador com um pouco de água um vegetal ou legume de cada vez. Não é preciso coar.
2. Para engrossar a tinta coloque o líquido em uma panela, acrescente amido de milho ou trigo à mistura e cozinhe até ficar com aparência de mingau.
3. Guarde as tintas em potes de vidros e tampe-os bem.
4. Após o uso, descarte.

Tinta creme com pó de café

Ingredientes:

- 500ml de água
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- Pó de café (para a cor marrom)

Modo de preparo:

1. Misture, em uma panela, a água, o trigo, o açúcar e o sal. Deixe ferver entre cinco e dez minutos, mexendo bastante para não encaroçar.

2. Coloque a massa para esfriar.
3. Dilua em um pouco de água o pó de café e misture com a massa fria.
4. Guarde a tintas em um pote de vidro e tampe-o bem.
5. Após o uso, descarte.

Tinta de amido de milho e corante alimentício

Ingredientes:

- 1 xícara de amido de milho
- 1/2 xícara de água fervendo
- 1 xícara de água fria
- Corante de alimento de várias cores

Modo de preparo:

1. Dissolva o amido de milho na água fria. Mexa bem até dissolver tudo.
2. Adicione a água quente aos poucos até ficar na consistência que você quer.
3. Adicione o corante alimentício na cor que você desejar.
4. Guarde a tintas em um pote de vidro e tampe-o bem.
5. Após o uso, descarte.