



Οδηγίες για βάψιμο με χρώματα ζαχαροπλαστικής

Σε ένα ποτήρι ρίχνουμε **χλιαρό νερό** και **2 κουταλιές** της **σούπας άσπρο ξίδι** (για να μη χρωματίσει το νερό).

Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το **χρώμα ζαχαροπλαστικής**.

Τα **αφήνουμε 2 – 3 λεπτά**, ανάλογα πόσο ανοιχτόχρωμα τα θέλουμε. Με τη βοήθεια του κουταλιού, βγάζουμε το αβγό και το βάζουμε σε χαρτί κουζίνας, ταμπονάρουμε ελαφρά να στεγνώσει, αφήνουμε στη άκρη και επαναλαμβάνουμε με το επόμενο αβγό.

Για **ροζ** αβγά θέλουμε **20 σταγόνες κόκκινο** χρώμα ζαχαροπλαστικής.

Για **κίτρινα** αβγά θέλουμε **30 σταγόνες κίτρινο** χρώμα ζαχαροπλαστικής.

Για **γαλάζια** αβγά θέλουμε **20 σταγόνες μπλε** χρώμα ζαχαροπλαστικής.

Για **πράσινα** αβγά θέλουμε **20 σταγόνες μπλε** και **10 σταγόνες κίτρινο** χρώμα ζαχαροπλαστικής.

Για **λιλά** αβγά θέλουμε **20 σταγόνες μπλε** και **5 σταγόνες κόκκινο** χρώμα ζαχαροπλαστικής.

Καλή επιτυχία!!

