

LA PÂTE À SEL

INGRÉDIENTS



2 VERRES
DE FARINE



1 VERRE
DE SEL FIN



1 VERRE
D'EAU

ÉTAPES

- Dans un saladier versez 2 verres de farine et 1 verre de sel fin
- Ajoutez l'eau
- Malaxez jusqu'à obtention d'une boule de pâte souple

Attention :

- Si la pâte est trop friable, ajoutez un peu d'eau
- Si la pate est trop collante, ajoutez un peu de farine
- Pour colorer la pâte, séparez la en plusieurs morceaux.
- Faites un trou au centre de chaque morceaux puis versez une goutte de colorant alimentaire de votre choix.
- Malaxez votre pate jusqu'a ce qu'elle soit bien mélangée.
- Temps de séchage : 12h minimum dans un endroit sec
- Temps de cuisson : 2h à 75°C-110°C (surveillez la cuisson selon l'épaisseur des objets)