

RECETTE DE LA PÂTE À PATOUILLE (PÂTE DE NEWTON)

Une pâte magique à toucher et à expérimenter ! ❤️



DURÉE
15 à 20
minutes

MATÉRIEL / INGRÉDIENTS



2 tasses
de fécule
de maïs



1 tasse
d'eau



Quelques gouttes
de colorant
alimentaire
(facultatif)



1 saladier
+ 1 cuillère

ÉTAPES

- 1** Versez la fécule de maïs dans le saladier.



- 2** Ajoutez l'eau petit à petit en mélangeant.



- 3** Si vous le souhaitez, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire.



- 4** Mélangez avec la cuillère puis avec vos mains jusqu'à obtenir la bonne texture.



- 5** Votre pâte à patouille est prête ! Elle coule lentement mais devient ferme quand on appuie dessus.



- 6** Amusez-vous à toucher, modeler, verser et éclabousser (sans jeter) !



Astuce : Conservez votre pâte dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Pensez à bien mélanger avant de rejouer !

