

RECETTE PATTE A MODELER



Ingrédients (1 portion)

Pour chaque portion

- 120 g de farine
- 20 g de sel fin
- 10 g de crème de tartre ou de bicarbonate de sodium
- 20 cl d'eau
- 1 cuil. à soupe d'huile végétale
- Quelques gouttes de colorant alimentaire

Préparation

ÉTAPE 1 : Dans une casserole, hors du feu, mélangez les éléments secs (farine, sel, crème de tartre). Versez l'huile.



ÉTAPE 2 : Versez l'eau.



ÉTAPE 3 : Toujours hors du feu, mélangez à l'aide d'un fouet. Le mélange doit être bien lisse.



ÉTAPE 4 : Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire et mélangez jusqu'à obtenir la couleur désirée.



ÉTAPE 5 : Faites chauffer le mélange sur feu doux et fouettez.



ÉTAPE 6 : Le mélange va épaissir.



ÉTAPE 7 : Quand le mélange est plus épais et forme une boule qui se détache des parois de la casserole, c'est terminé. Cela prend quelques minutes.



ÉTAPE 8 : Mettez la pâte à modeler dans un bol. Ne jouez pas avec :-)



ÉTAPE 9 : Recouvrez le bol de film étirable et réservez au frais pendant au moins une heure.



ÉTAPE 10 : Votre pâte à modeler est prête à l'emploi. Vous pouvez préparer d'autres boules avec d'autres couleurs.



ÉTAPE 11 : Votre pâte à modeler se conserve au frais dans une boîte hermétique pendant plusieurs semaines.



Amusez-vous bien !

Laïla