

La pâte à sel

Ingrédients de la pâte à sel

- * Un verre de sel fin
- * 2 verres de farine
- * Un verre d'eau tiède

Remarque : il est possible de colorer directement la pâte en ajoutant du colorant alimentaire dans le verre d'eau.



Recette de la pâte à sel

- * Mélanger les ingrédients dans un grand bol, d'abord avec une spatule en bois puis malaxer avec les mains. La pâte doit être souple sans coller aux doigts.

Remarque : si elle est trop collante ajouter de la farine, si au contraire elle est trop friable ajouter un peu d'eau.

- * Avant de la cuire, laisser sécher la pâte à sel environ 12h.
- * Puis, mettre les pièces au four (entre 80 et 110 degrés), le temps de cuisson varie en fonction de la grandeur de la pièce.
- * Une fois la pièce refroidie, on peut la décorer et/ou la peindre.
- * La pâte se conserve plusieurs jours au frigo.

Idée pour Pâques

- * Pour décorer un arbre de pâques, tu peux réaliser des œufs en pâte à sel puis les décorer !



Mais tu peux aussi laisser libre cours à ton imagination... Voici quelques idées !



©Rachel - www.MesPetitsBonheurs.com