

Pâte à modeler sans cuisson

Ingrédients :

- 2,5 tasses de farine
- 1/2 tasse de sel fin
- 1/2 tasse de bicarbonate alimentaire
- 1 tasse d'eau tiède
- 3 cuillères à café d'huile
- colorants alimentaires ou épices

Conservation :

- au réfrigérateur



Réalisation :

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le bicarbonate
- Ajouter l'eau et l'huile
- Malaxer jusqu'à obtention d'une pâte légèrement élastique et non collante
- Si la pâte colle, rajouter un peu de farine et malaxer
- Partager la pâte en plusieurs morceaux auxquels vous ajouterez des épices ou des colorants alimentaires, malaxer une dernière fois pour les mélanger

Conservation :

- Pour une conservation optimale, placer les boules de pâte dans dans une boîte hermétique au réfrigérateur. La durée de conservation varie selon le rythme d'utilisation : c'est quand elle est exposée à l'air qu'elle sèche. Vous devriez toutefois pouvoir la conserver plusieurs semaines si elle est bien rangée après l'activité.