

Pâte à sel : recette de base



Matériel nécessaire

2 verres de farine
1 verre de sel fin
de l'eau

Préambule

De la farine, un peu d'eau et de sel et tu as tout ce qu'il te faut pour réaliser de la pâte à sel. C'est très rapide, tu vas voir !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par verser la farine et le sel dans un saladier, puis mélange-les. Ajoute un peu d'eau et malaxe la pâte.



Etape 2

Au fur et à mesure, pétris la pâte pour qu'elle ne colle pas, mais qu'elle soit molle et facilement malléable. Une fois que tu as fini, forme une boule avec la pâte. Elle est prête à être utilisée pour faire différents objets. Sache que la cuisson de la pâte à sel se fait au four, à 60° pendant 30 à 60 minutes selon ton type de four.

