

Recette de pâte durcissante à l'air

Ingrédients :

- Un verre de farine
- Une cuillère à soupe d'huile
- Une cuillère à soupe de maïzena
- Un demi-verre de sel fin
- Un verre de lait bouillant
- De la gouache
- Une casserole
- Une cuillère en bois

Réalisation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et cuire à petit feu. La pâte doit se détacher de la casserole.
2. Colorer la pâte avec de la gouache et bien mélanger.

Vous pouvez conserver la pâte un mois au réfrigérateur dans un récipient hermétique.