

Recette de la pâte à modeler

Les ingrédients :

- 1 tasse de farine
- 1/2 tasse de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 tasse d'eau
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- Des colorants alimentaires

La recette :

- » Mélanger tous les ingrédients dans un saladier (sauf les colorants)
- » Faire cuire dans une casserole jusqu'à ce que la pâte épaississe et décolle des bords.
- » Laisser refroidir puis pétrir la pâte.
- » Diviser la pâte puis ajouter les colorants.

RECETTE DE LA PÂTE À MODELER RAPIDE

- * 1 tasse de farine blanche classique
- * $\frac{1}{4}$ de tasse de sel fin de table
- * 2 cuillères à soupe de bicarbonate de sodium
- * 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- * 1 tasse d'eau froide
- * du colorant

Méthode

1. Prendre une casserole de taille moyenne.
2. Mélanger les ingrédients secs ensemble donc la farine, le sel le bicarbonate.
3. Incorporer l'huile, le colorant et l'eau en remuant avec le fouet.
4. Cuire à feu moyen en remuant constamment, la pâte sera prête lorsque le mélange formera une boule épaisse qui se détache de la casserole.
5. Laisser tiédir et pétrir quelques minutes.
6. Au pétrissage, il est possible d'ajouter les paillettes ou les arômes désirés.

Notes

La pâte à modeler se conservera dans des récipients hermétiques 2 semaines à température ambiante et plusieurs mois au frigo.

Si la pâte devient collante, ajouter un peu de farine et pétrir rapidement pour retrouver la texture originale.

À l'inverse, si la pâte commence à sécher, ajouter un peu d'eau pour la ramollir.