

## Recette de la pâte à sel

### Ingrédients :



2 verres de farine

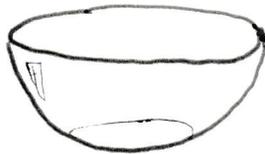


1 verre de sel



1 verre d'eau

### Matériel :

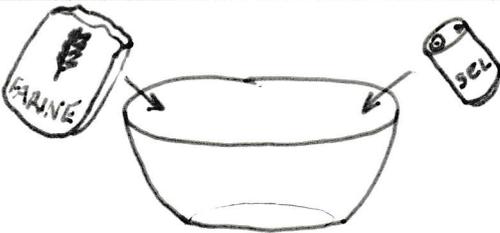


1 saladier



1 verre

### Préparation :



1-Verse la farine et le sel dans un saladier et mélange-les.



2-Ajoute l'eau petit à petit et malaxe bien avec tes mains.

3-Si la pâte est trop collante, ajoute un peu de farine. Si la pâte est trop sèche, ajoute un peu d'eau.

### Pour fabrication d'objets :

- A l'aide d'emporte-pièces (étaler la pâte au préalable avec le rouleau à pâtisserie). Laisser sécher à l'air libre.
- En volume  
Laisser sécher à l'air libre. Pour les grosses pièces, séchage 12 heures à l'air libre puis 1h00 à 2h au four (75-110°C / Th. 3-4 maximum) selon la taille de la pièce.

Possibilité de peindre quand les pièces sont bien sèches.