

Pâte à sel

Le matériel pour votre recette de pâte à sel :

- Un verre de sel fin
- 2 verres de farine
- Un verre d'eau tiède
- Un grand bol
- Une cuillère à mélanger

La recette de pâte à sel:

Etape 1 : préparer les ingrédients

vous aurez besoin d'un verre de sel fin, de 2 verres de farine et d'un verre d'eau tiède.

Etape 2 : mélanger tous les ingrédients

dans un grand bol. Vous pouvez ajouter l'eau en une seule fois.

Etape 3 : malaxer la pâte à sel

avec les mains de préférence. Elle doit être souple sans coller aux doigts.

Etape 4 : ajuster la recette pour obtenir la bonne texture.

Si votre pâte à sel est trop friable ou si elle se met à ressembler à des grains de sable, ajoutez un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler.

Si au contraire, elle est trop molle ou trop collante, ajoutez de la farine et travailler la pâte. Attention, ajouter toujours la farine ou l'eau en petites quantités et en prenant soin de bien malaxer la pâte à sel à chaque fois.

