


Recette de la pâte à modeler (à ne pas manger)
Bricoler, cuisiner, activités à faire sans modération, faites-vous plaisir et raconter nous vos aventures



Matériels	Explication
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prendre un bol 2. Mettre 1 tasse de farine 3. Une cuillère à soupe d'huile 4. 1/2 verre d'eau 5. Mettre quelques gouttes de colorant alimentaire choisit et si vous n'en avez pas vous pouvez mettre des épices pour faire de la couleur. (curry, curcuma...) 6. Mélanger le tout 7. Ne pas hésiter à ajouter de la farine ou de l'eau suivant la texture de la pâte. 8. A vous de jouer !!

Recette de pâte à sablé (à déguster)



Ingrédients



250 g de farine



125 g de sucre semoule



1 oeuf



100 g de beurre



1 zeste de citron



1 pincée de sel

Préparation



1. Dans un bol, délayez l'œuf avec le sucre en poudre et une pincée de sel.



2. Mettez la farine sur le plan de travail, faites un puits au centre, versez-y le contenu du bol et le zeste de citron, puis le beurre fondu (surtout pas du beurre liquide!).



3. Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez-la au rouleau.



4. Utilisez des formes rigolotes



5. Faites cuire à four chaud 12 à 15 mn. Possibilité de mettre du papier alu dessus, pour être sûr que ça ne brûle pas.

La recette est proposée sur le site marmiton, si besoin il explique en vidéo comment faire, je vous laisse l'adresse. Bonne préparation et amusez-vous bien avec vos créations.

https://www.marmiton.org/recettes/recette_pate-sablee_14540.aspx