



Kids Day Online

Pâte à sel

Degré de difficulté: facile

Tu as besoin

de 2 tasses de farine de blé (type 405)

d'1 tasse de sel

d'1 c. à c. d'huile végétale

d'1 tasse d'eau

Voici comment faire

Verser la farine et le sel dans un saladier et bien mélanger. Ajouter l'eau et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter ensuite l'huile végétale et pétrir longuement afin de rendre la pâte très souple.

Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine et de sel. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'huile végétale et pétrir à nouveau longuement.

ASTUCE: tu souhaiterais une pâte encore plus souple? Remplace les 2 tasses de farine par une tasse et demi de farine et une demi-tasse de maïzena.

Déposer les créations en pâte à sel sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.

Commencer par faire chauffer le four à 50°C et compter une heure de cuisson par 0,5 cm d'épaisseur. Ouvre la porte du four de temps en temps pour permettre à l'humidité de s'évaporer. Régler ensuite la température entre 120 et 150°C et faire cuire la pâte encore une heure.

