

# Recette de pâte durcissante à l'air

## Ingrédients

Un verre de farine  
Une cuillère à soupe d'huile  
Une cuillère à soupe de maïzena  
Un demi-verre de sel fin  
Un verre de lait bouillant  
De la gouache  
Une casserole  
Une cuillère en bois

## Réalisation :

Mettre dans une casserole, tous les ingrédients et les mélanger. Puis les faire cuire à petit feu. La pâte doit se détacher de la casserole. Ensuite, colorer la pâte avec de la gouache, en la malaxant de sorte à obtenir une couleur homogène.

A toi de faire tes créations avec la pâte. Tu peux aussi faire des formes avec des emporte-pièces ou d'aider avec un rouleau à pâtisserie.

Puis dispose tes créations sur un plateau pour les faire sécher. Il faut au minimum 24 heures pour que ça durcisse bien.

*Bon à savoir* : la pâte se conserve 1 mois, dans une boîte hermétique, au réfrigérateur.

