

RECETTE DE LA PÂTE À SEL



Pour la pâte à sel colorée :

Avec des colorants alimentaires liquides
utilisez un grand récipient par couleur, car il faudra diluer le colorant dans le verre d'eau avant de mélanger au sel et à la farine.



Comment conserver la pâte à sel ?

Et oui, la pâte à sel peut se conserver ! Pas des semaines, certes, mais une bonne semaine si vous respectez les étapes suivantes :

1. Enroulez la pâte à sel dans un torchon humide
2. Protégez avec un sac congélation ou même un sac de course
3. Conservez au réfrigérateur

Pour la réutiliser, sortez-la un bon quart-d'heure avant l'atelier car elle risque d'être un peu dure à travailler.