



PIROUETTE
CACAHUÈTE

Pâte à modeler Autodurcissante

Les recettes de Pirouette

Conservation : quelques jours
au frigo avec un linge mouillé.

Pour 200 gr. de pâte env.

Matériel

- 1 casserole
- 1 coquetier à oeuf (= pot)
- 1 cuillère
- Cure-dent, emporte-pièce ...

Ingrédients

- 1 pot de maïzena
- 2 pots de bicarbonate de sodium
- 1 pot d'eau
- Poudre colorante (oxyde, épices, cacao ...), peinture (gouache), feutres...

Recette

1. Mélangez la maïzena et le bicarbonate dans la casserole.
2. Faites un puit.
3. Ajoutez l'eau petit à petit en remuant.
4. Mettez à cuire sur feu doux sans cesser de remuer.
5. Lorsque la pâte se décolle des bords de la casserole, stoppez la cuisson.
6. A l'aide de la cuillère, transvasez dans une boîte qui fasse à peu près la contenance exacte (pour éviter que la pâte ne soit trop au contact de l'air).
7. Une fois votre pâte refroidie, vous pouvez la modeler.

Astuce

Si votre pâte sèche lorsque vous la modelez, rajoutez quelques gouttes d'eau à la boule que vous avez en main.