LE PONEY EN PÂTE À SEL

Préparation : 10 minutes
Repos : 12 heures
Cuisson : environ 2 heures

INGRÉDIENTS

- Un verre de sel fin
- Deux verres de farine
- Un verre d'eau tiède
- Des colorants alimentaires, des épices ou de la peinture

USTENSILES

- Saladier
- Cuillère en bois
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte pièce poney

1

Dans un saladier, mélange la farine et le sel avec les mains ou une cuillère en bois.

2

Verse le verre d'eau tiède dans le saladier.

3

Mélange la farine, le sel et l'eau pour obtenir une pâte ferme et souple qui ne colle pas au doigts.

4

Tu peux ajouter du colorant alimentaire ou des épices dans le saladier pour une pâte à sel colorée. Attention le colorant alimentaire tache les mains !

5

Choisi une surface propre et sèche et utilise ton emporte pièce poney pour réaliser tes œuvres en pâte à sel.

6

Il est important de laisser tes décorations en pâte à sel sécher au moins 12h avant de les faire cuire.

7

Demande à un adulte de placer tes décorations sur une plaque, dans un four à 90°C pendant au moins 2h (plus pour les gros objets).

8

Surveille la cuisson avec un adulte !

9

Une fois tes décorations cuites, tu peux les décorer avec : des lentilles, du poivre, du maïs, du sable, des fleurs, des feuilles, des paillettes, de la peinture...