

PÂTE

AUTODURCISSANTE



Préparation 15 minutes



pas de cuisson séchage 24 à 48h



Ne se mange pas !



Ingredients:

- bicarbonate de soude ou de sodium
- féculé de maïs type maizena
- d'eau
- d'un verre
- d'une casserole
- et de quoi faire cuire (il faut donc un adulte pour réaliser cette pâte)



recette :

- Mélange 2 verre de bicarbonate de sodium et 1 verre de féculé de maïs
- ajoute un verre d'eau
- fait chauffer à feu doux
- ne cesse jamais de mélanger
- Lorsque la pâte se décolle des parois de la casserole, retire la pâte de la casserole et laisse la refroidir dans un bol
- une fois refroidie, malaxe ta pâte, puis réaliser tes créations
- laisse sécher 24 à 48h en fonction de la taille de tes objets
- c'est prêt !

