



Pâte à modeler au pain d'épice

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- ½ tasse de sel
- 2 cuillères à table de crème de tartre
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à table d'huile végétale
- 2 cuillères à table d'épices mélangées au choix : cannelle, muscade, piment de la Jamaïque, gingembre, clou de girofle moulu
- Colorant alimentaire (facultatif) pour obtenir la couleur brune

Étapes

1. Mélanger les ingrédients secs et ajouter les épices pour obtenir la senteur désirée.
2. Mélanger l'eau et l'huile et ajouter lentement aux ingrédients secs.
3. Mettre le mélange dans un chaudron et cuire environ 3-5 minutes à basse/moyenne température en brassant constamment jusqu'à ce que la pâte commence à prendre en boule.
4. Prendre le mélange et pétrir pour obtenir une pâte molle et
5. homogène.
6. Laisser refroidir et ranger dans un sac ou un contenant hermétique.
7. Utiliser comme une pâte à modeler traditionnelle.

Merci à Caroline Allard et Éducatout pour la recette

