







Lundi 29 Septembre 2014

Leçon du jour: recette de la pâte blanche

Ingrédients:

-  dose de féculé de maïs (1)
-  +  doses de bicarbonate de sodium (2)
-  +  doses d'eau (1/4)
-  des colorants alimentaires ou de la gouache

- * Verser la féculé et le bicarbonate dans une casserole et mélanger.
- * Ajouter de l'eau au feu et à mesure en remuant sur feu doux.
- * Arrêter quand la pâte se détache des bords de la casserole, et la laisser refroidir dans un autre récipient.
- * Diviser la pâte en autant de petites boules que de couleurs souhaitées.
- * Colorer en ajoutant un peu de colorant alimentaire ou de la gouache liquide.
- * Se conserve au réfrigérateur environ une semaine dans un récipient hermétique.