



Pâte auto- durcissante maison sans cuisson

Ingrédients

- 1 verre de bicarbonate
- 1 verre de fleur de maïs, type maizena
- 1 verre d'eau*

Préparation

- 1– Dans une casserole mélanger la fleur de maïs et le bicarbonate pour bien homogénéiser les deux poudres.
- 2–Ajouter l'eau* et fouetter pour bien dissoudre les poudres et ne pas avoir de grumeaux.
- 3–Chauffer le mélange sur feu moyen à fort sans cesser de remuer durant 3 à 5 minutes environ.
- 4– Le fond de la casserole devient sableux, la pâte se met en boule et la cuillère ne colle plus à la pâte, sortez la casserole du feu.
- 5– Mettre la boule de pâte dans un saladier et continuer de remuer avec la cuillère pour refroidir la pâte.
- 6–Dès que la pâte est suffisamment refroidie, continuer de la malaxer entre vos mains pour évacuer le reste d'humidité.
- 7–Etaler la pâte sur du papier sulfurisé sur 2 - 3 mm d'épaisseur et faites vos décorations à l'emporte-pièce.
- 8–Décorer avec des incrustations de dentelle, branches de sapin, des tampons,
- 8–Faire un trou avec un cure-dent.
- 9–Laisser durcir 24 à 48h selon l'humidité de la pièce en retournant les pièces 1 à 2 fois par jour pour les garder bien plates.
- 10– Les accrocher dans votre sapin, à vos cadeaux, sur vos serviettes.
- 11– La pâte se conserve une semaine au réfrigérateur dans un bocal bien hermétique.

Bonnes décorations

* il est possible de colorer la pâte en utilisant des colorants alimentaires, des épices (paprika, curry), jus de betterave....