

# Recette de la pâte à modeler Nature, sans cuisson



## Ingredients

3 pots de farine  
1/3 pot de sel  
1/3 pot huile végétale  
1 pot d'eau  
des colorants alimentaires (option)  
des pétales de pâquerettes ou de pissenlits

## Préparation

1. Mettre la farine et le sel. Mélanger.
2. Mettre l'huile, l'eau et quelques gouttes de colorant (environ 10). Mélanger.
3. Malaxer la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule non collante.
4. Si la pâte est trop collante ajouter de la farine, si elle est trop sèche, ajouter de l'eau.
5. Effeuillez les fleurs et mettez les pétales dans la pâte. Malaxer.
6. La pâte se conserve 2/3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.