

Pâte à modeler...à déguster !

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : aucune
Rendement : 2 pâtes à modeler



Ingrédients

2 ½ tasses (625 ml)	de fécule de maïs (+ 2. c à soupe (30 ml) en fin de travail)
1 tasse (250 ml)	de glaçage à gâteau à la vanille du commerce
½ tasse (125 ml)	d'eau
¼ tasse (60 ml)	de petits bonbons à gâteau
12 gouttes	de colorant au choix

Préparation

1. Dans un bol, déposer la fécule de maïs et le glaçage à gâteau. Mélanger délicatement avec une spatule quelques minutes. Attention, ça fait de la poussière !
2. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance d'une pâte à modeler. Former une boule avec les mains.
3. Saupoudrer 2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs sur une surface de travail et y déposer la boule. Rouler la boule jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
4. Ajouter les petits bonbons à gâteaux pour décorer.
5. Séparer la pâte en deux boules. Ajouter 6 gouttes de colorant dans chacune des pâtes.
6. Pétrir à nouveau.

Outils de cuisine à prévoir

- ★ Bol
- ★ Tasses à mesurer
- ★ Spatule