

# 1

**Procurez-vous le matériel.** Pour cette recette, vous allez avoir besoin des choses suivantes :

- 1 grand saladier
- 1.5 tasse d'eau (environ)
- 4 tasses de farine blanche
- entre 2 et 4 c. à s. d'huile de cuisson
- 1 tasse et demie de sel
- 5 gouttes de colorant alimentaire

# 2

**Mesurez une tasse d'eau.** Versez-la dans un saladier suffisamment grand pour y mettre tous les ingrédients et les remuer sans en mettre partout.

# 3

**Ajoutez le colorant.** Vous n'allez pas nécessairement en avoir besoin de beaucoup, mais plus vous en mettez et plus la couleur de la pâte à modeler va être vive.

# 4

**Mélangez les ingrédients secs.** Mélangez quatre tasses de farine et une tasse et demie de sel dans le saladier avec l'eau et le colorant.

# 5

**Ajoutez de l'huile de cuisson.** L'huile est un ingrédient essentiel, car elle permet de rendre la pâte plus douce et malléable. Commencez avec les deux à quatre c. à s. d'huile comme indiqué, mais si la pâte vous semble trop sèche plus tard, n'hésitez pas à en rajouter un peu.

# 6

**Pétrissez.** Travaillez le mélange avec vos mains jusqu'à ce qu'il forme une pâte souple d'une consistance uniforme.

Si elle est trop sèche ou si elle s'effrite, vous pourriez envisager d'y ajouter une ou deux c. à s. d'huile.

**7 Conservez-la correctement.** Gardez-la dans un récipient hermétique, par exemple un sac à sandwich ou un récipient en plastique, chaque fois que vous ne vous en servez pas. Cela vous permettra de la garder molle et agréable au toucher.