



Voici la recette de la pâte à maïzena qui nous a servi à confectionner nos bonhommes de neige et nos bougeoirs :

### **Ingrédients :**

- 175 g de maïzena + 150 ml d'eau
- 800 g de sel + 280 ml d'eau

### **Préparation :**

- Mélanger les 175 g de maïzena avec 150 ml d'eau dans un bol.
- Dans une casserole, mettre les 800 g de sel et ajouter 280 ml d'eau. Chauffer le mélange mais ne pas faire bouillir.
- Quand le mélange eau + sel est bien chaud, ajouter le mélange maïzena + eau et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Lorsque le mélange a la consistance d'une pâte à tarte, retirer du feu et laisser tiédir.
- Puis sortir le mélange de la casserole et former une boule. La pâte est prête.

Attention si on retire la casserole du feu trop tôt > ça colle et si on attend trop > la pâte se durcit et craquèle !

Cette pâte sèche rapidement à l'air. Pour la conserver, la mettre au réfrigérateur dans un récipient fermé.