

## Suite activité pâte à sel

### 4.Comment cuire la pâte et comment la conserver:



#### Comment conserver la pâte à sel:

- Enroulez la pâte à sel dans un torchon humide
- Protégez avec un sac congélation
- Conservez au réfrigérateur



#### Comment cuire la pâte à sel:

- Laisser sécher la pâte à l'air libre 12h (Pas plus longtemps afin que la pâte ne devienne pas friable)
- La température du four doit être de : 80-90°C

#### Conseil et astuce:

Utilisez des emportes pièces, le rouleau à pâtisserie, faites des empreintes d'objets, modelez des légumes pour la dinette, des lettres, des décorations, des portes-clefs, etc..

Amusez-vous bien avec vos loulous ;)