

PÂTE À MODELER MAISON AU PAIN D'ÉPICE

FOURNITURES NÉCESSAIRES

- 1 tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de sel
- 2 cuillères à café de crème de tartre
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 2 cuillères à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de muscade moulue
- 1 cuillère à café de clous de girofle moulus
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 tasse d'eau

INSTRUCTIONS

- 1 Dans une casserole moyenne, mélanger la farine, le sel, la crème de tartre, la cannelle, le gingembre, la muscade et les clous de girofle.
- 2 Mélanger l'eau et l'huile, puis remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe comme une pâte.
- 3 Cuire le mélange à feu doux/moyen sur la cuisinière jusqu'à ce qu'une pâte épaisse se forme.
- 4 Placer la pâte sur du papier sulfurisé et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Chaque lot donne environ 2 tasses de pâte à pain d'épice douce et parfumée.