



RECETTE DIFFUSEUR EN PÂTE À SEL

Temps de conservation: à vie.

INGRÉDIENTS

PHASE A

- 25 g | Farine
- 12 g | Sel de cuisine
- 1 cuillère à café - env. 3 g | Huile de Ricin
- 12 ml | Eau du robinet
- 1 pincée | Pétales de roses séchés (optionnel)
- 1 pincée | Fleurs de Bleuet séchées (optionnel)
- 1 pincée | Fleurs de Souci séchées (optionnel)

MATÉRIEL

- 1 bol (voir bol en inox)
- 1 balance de cuisine ou de précision
- 1 cuillère à café
- 1 bécher Griffin 25 ml

MODE OPÉRATOIRE

1. Mélange la farine, le sel, l'huile de Ricin et l'eau.
2. Pétris pour obtenir une pâte bien homogène.
3. Tu peux ensuite aplatir la pâte et lui donner la forme souhaitée.
4. Dépose quelques fleurs séchées, veille à bien les incrustées pour les faire tenir (optionnel mais joli).
5. Laisse sécher environ 1 semaine.

