Pâte à sel.

1 verre de sel fin
1 verre d'eau tiède
2 verres de farine
Des colorants alimentaires (facultatif)

Dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients et malaxer jusqu'à obtenir une pâte homogène, qui ne colle plus aux doigts. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine ou si elle est trop friable, ajouter un peu d'eau jusqu'à bonne consistance. Séparer la pâte en plusieurs boules et y mettre 2 à 3 gouttes de colorants. Malaxer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et la couleur uniforme.
Une fois les créations terminées, les mettre au four pendant au minimum deux heures à 100°C. En fin de cuisson, vérifier le dessous de la pâte, il doit être dur et sec.