Pâte magique.

1 verre de farine
1 suillère à soupe d'huile (végétale de préférence)
1 cuillère à soupe de fécule de maïs (maïzena)
½ verre de sel fin
1 verre de lait bouillant
De la gouache ou colorants alimentaires

Mettre dans une casserole tous les ingrédients, les mélanger et les faire cuire à petit feu. La pâte est prête lorsqu'elle se détache des parois. Séparer la pâte en plusieurs boules et la colorer avec de la gouache ou du colorant alimentaire. Bien malaxer afin d'obtenir des couleurs homogènes.
Après création, laisser sécher 24h au minimum.
La pâte se conserve un mois au réfrigérateur dans une boite hermétique.