Pâte à sel（パタセル）の作り方

# **必要なもの**

## **材料**

1. ぬるま湯
2. 小麦粉
3. 塩
4. 着色料

①：②：③＝1：2：1（カップ）

## **道具**

* ボウル
* 抜き型

# **レシピ**

塩と小麦粉をボウルで混ぜて、必要に応じて適量の着色料を足します。  
水を足して、きれいな玉ができるまでよくこねる。

※ベタベタだったら小麦粉を、ぼそぼそだったら水を足します。

生地を１㎝くらいの厚さに伸ばして、抜き型で好きな形にして、出来たらオーブン（75～110℃）に入れます。約１時間焼いたら出来上がり。

※お家で作るときは、型抜き前にラップをかけて12時間～1日放置した方がきれいに仕上がります。オーブンで焼く代わりに、自然乾燥でも作ることができます。  
後から絵の具を使って塗ることもできます。



パタセルの つくりかた

# **ひつような もの**

## **ざいりょう**

1. ぬるまゆ
2. こむぎこ
3. しお
4. いろ

①：②：③＝1：2：1（カップ）

## **どうぐ**

* ボウル
* ぬきがた

# **レシピ**

しおと こむぎこを ボウルで まぜて、いろも たします。  
みずを たして、きれいな たまが できる まで よく こねる。

※ベタベタ だったら こむぎこを、ぼそぼそ だったら みずを たします。

きじを１㎝ぐらいのあつさに のばして、ぬきがたで すきな かたちに して、できたらオーブン（75～110℃）に いれます。やく１じかん やいたら できあがり。

※おうちで つくる ときは、かたぬきまえに ラップを かけて12じかん～1にち ほうちした ほうが きれいに しあがります。オーブンで やくかわりに、しぜんかんそうでも つくることが できます。あとから えのぐを つかって ぬることも できます。

