



Ingrédients et ustensiles

- 2 pots de farine



- 1 pot de sel fin



- 1 verre d'eau



- 1 saladier et 1 spatule



Préparation

- 1 Verser dans le saladier 2 verres de farine et 1 verre de sel.
Mélanger avec une cuillère.
- 2 Ajouter l'eau et mélanger.
(Si la pâte est trop collante, ajouter de la farine ; si elle est trop friable, ajouter de l'eau).
- 3 Laisser sécher à l'air libre ou près d'un radiateur jusqu'au lendemain.
Faire cuire au four à 75° degrés, environ 2 h.