**Ingrédients**

* 100g de farine
* 1 cuillère à soupe de sel
* 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
* 1 cuillère à soupe d’huile (colza ou tournesol)
* 50 ml d’eau froide
* colorants alimentaires en gel de préférence (la couleur est plus intense)

Mélanger tous les ingrédients jusqu’à obtenir la texture voulue.

Si la pâte est collante, ajouter de la farine et mélanger rapidement.

Si la pâte est sèche, ajouter un peu d’eau et mélanger rapidement.

**Conservation :**

Dans un récipient hermétique.

Elle peut être conservée plusieurs mois.