

Взбитое масло Ши

66 серия

www.mama-mila.ru/secret66.html



Рецепт:

Рафинированное масло Ши - 120г

Масло арбузной косточки: 19,5г

Масляный экстракт ванили: 3г

Крахмал кукурузный: 7,5г

Эфирное масло Литцея Кубеба - 8 капель

Шаг 1:

Нагрейте масло Ши в микроволновой печи до размягчения. Нужна консистенция густой сметаны.

Шаг 2:

Взбейте миксером и добавьте масло арбузной косточки и экстракт ванили, взбейте.

Шаг 3:

Добавьте крахмал, взбейте.

Шаг 4: В последнюю очередь добавьте эфирное масло, взбейте и переложите в сухую чистую банку.

Взбитое масло ши хранится при комнатной температуре.

Срок хранения соответствует минимальному сроку годности из используемых ингредиентов (например, если у масел срок годности еще 1 год, а у крахмала остался 1 месяц, то срок годности средства 1 месяц).