

Chantilly de karité bronzante

Temps de préparation



INGRÉDIENTS

- 40 gr de beurre de karité brut
- 10 gr d'huile de coco vierge
- 12 gr de macérât huileux de carotte
- 8 gr de Caprylis
- 1 pointe de couteau de poudre d'urucum
- 15 gouttes de vitamine E

Préparation

1. Au bain-marie, faites fondre le beurre de karité et l'huile de coco.
2. Une fois que le beurre et l'huile ont fondu, retirez-les du bain-marie et laissez refroidir à température ambiante pendant 15 min environ.
3. Placez la préparation au réfrigérateur pendant 10-15 min.
4. Retirez du réfrigérateur et commencez à fouetter la préparation à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtenir une texture onctueuse (si cela prend trop de temps, remplacez la préparation 5-10 min au réfrigérateur puis refouettez-la).
5. Ajoutez le macérât huileux de carotte et le caprylis, puis fouettez à nouveau la préparation.
6. Placez-la au réfrigérateur pendant 10 min environ, puis fouettez une dernière fois la préparation.
7. Conservez la préparation dans un contenant fermé hermétiquement.

