

BURROCACAO AL MANGO

Flowertales.it

Ingredienti:

1,5 gr. olio macerato di vaniglia

1,5 gr. olio di ricino

1 gr. burro di cacao

1 gr. burro di mango

1 gr. cera d'api

1 gr. cera candelilla

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in un contenitore e fonderli a bagnomaria, quindi mescolare e trasferire il composto in uno stampo per burrocacao o in una siringa, della dimensione adatta, privata dell'ago e del beccuccio (basta tagliarla con un coltello a lama seghettata all'altezza del beccuccio in modo che la sezione della siringa sia uguale per tutta la sua lunghezza). Lasciar raffreddare e solidificare prima di mettere il prodotto in un contenitore apposito per stick labbra. Non inserire direttamente il composto ancora liquido nello stick labbra vuoto.

Ti invitiamo a non stampare questa ricetta ma bensì a visualizzarla digitalmente, così risparmi inchiostro, energia e carta. Nel caso la stampa sia inevitabile abbiamo provveduto a un'impaginazione grafica e a una scelta cromatica che riduce al minimo l'utilizzo d'inchiostro. www.flowertales.it

