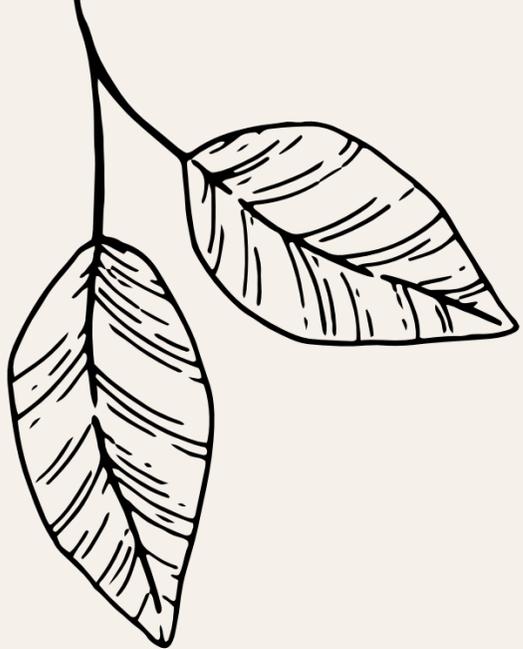




CHAMPÚ SÓLIDO

CON Y SIN TENSIOACTIVO

Receta



ANTES DE *comenzar*

Descargo de responsabilidad - Disclaimer

- ★ LO QUE ME FUNCIONA A MÍ NO SIGNIFICA QUE TE FUNCIONE A TI
- ★ UNA PLANTA, UN ACEITE ESENCIAL U OTRO COMPONENTE PUEDEN PROVOCAR ALERGIAS, MOLESTIAS O CUALQUIER OTRO DAÑO
- ★ POR LA PRESENTE, COMUNICO QUE DESCARGO CUALQUER RESPONSABILIDAD O CULPA POR LESIÓN PERSONAL POR CUALQUIER ACCIÓN QUE SE HAGA CON ESTE CONTENIDO; CADA ACTIVIDAD SE REALIZA EN TU NOMBRE Y POR VOLUNTAD PROPIA

Ingredientes

OPCIÓN 1 - CON SCI



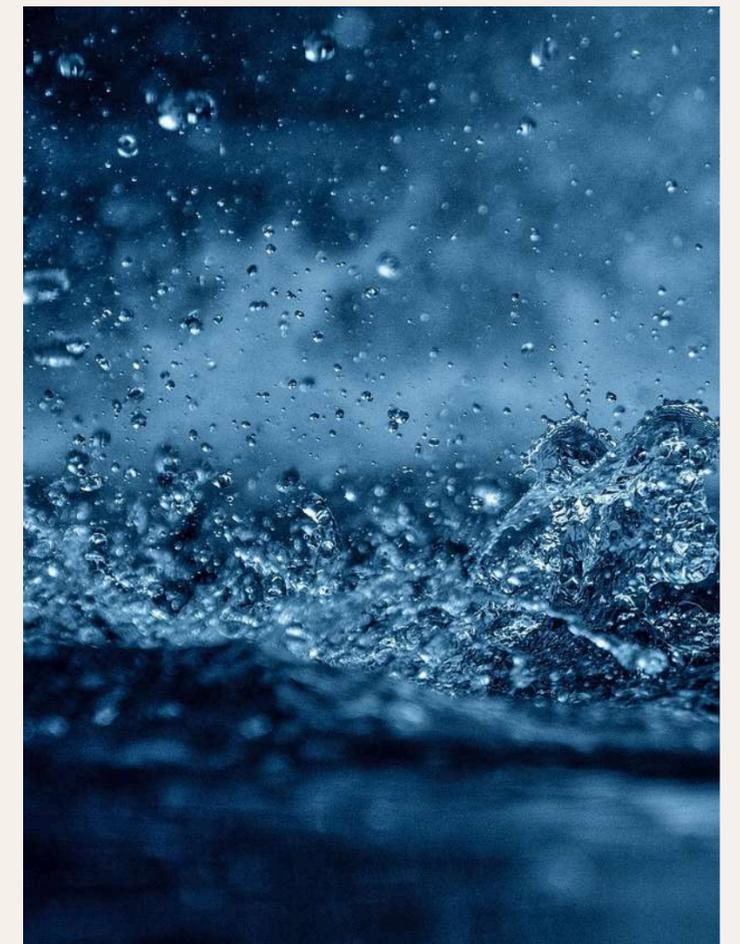
50 GR DE SCI
(TENSIOACTIVO)



20 GR DE
ARCILLA RHASSOUL



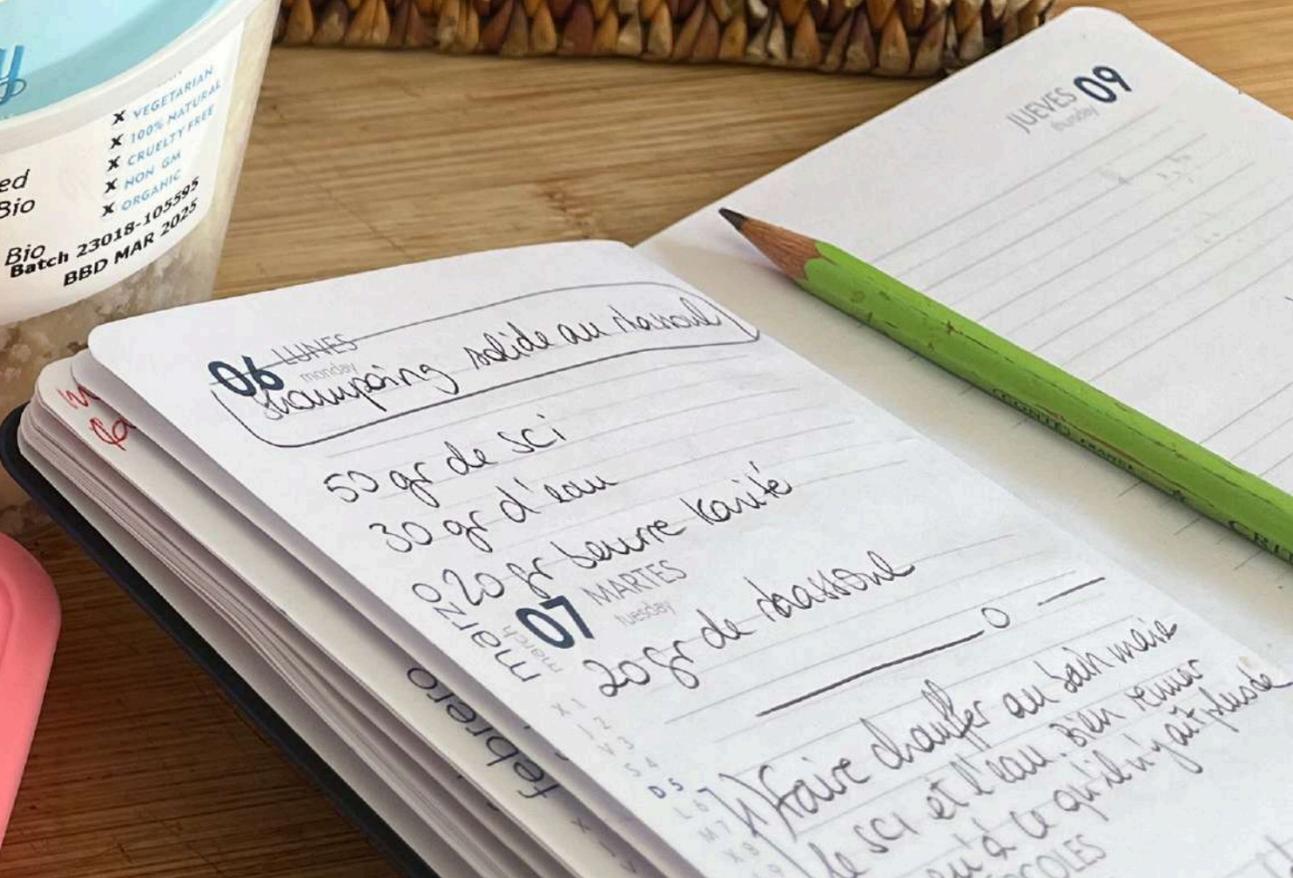
20 GR DE
MANTECA DE KARITÉ



30 GR DE AGUA

Nota: el AE es opcional, yo uso cedro del Atlas o romero

PASO A PASO





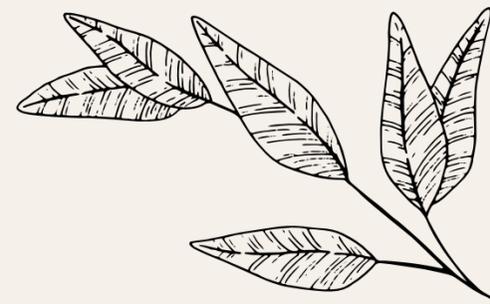
Paso a paso:

Proporciones:

Para 3 champús de 70gr aprox.

-Mezclo el tensioactivo con el agua en un recipiente al baño María.

-Remuevo sin parar hasta obtener una mezcla homogénea.



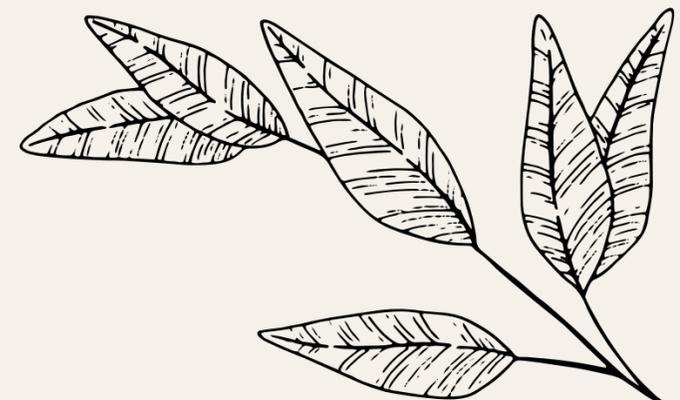


-Añado la manteca de karité y remuevo hasta que esté derretida por completo.

-Añado el rhassoul y remuevo sin parar hasta que esté todo mezclado.

-Retiro del baño María y añado 15 gotas de AE de romero (opcional) en toda la mezcla.

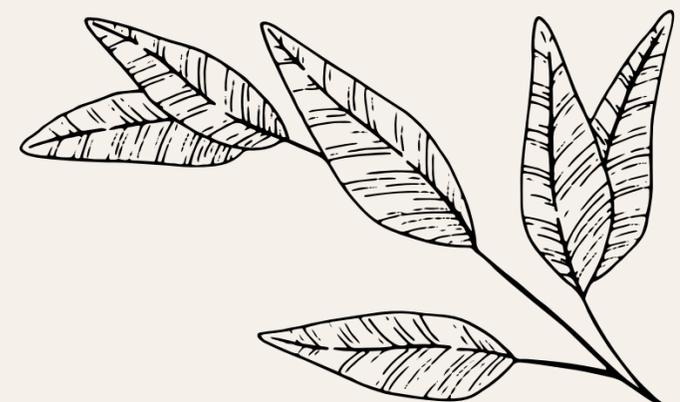
-Relleno los moldes y almaceno todo en la nevera por 48h.





Tras 48h en la nevera, los deajo secar unas otras 4 semanas en un lugar seco y, si puede ser, fresco porque la experiencia me ha demostrado que el calor no beneficia en nada en el proceso de secado.

Fuente



Ingredientes

OPCIÓN 2 - SIN SCI



80 ML LECHE DE COCO



40 GR JABÓN MARSELLA



30 GR ALOE VERA

Ingredientes

OPCIÓN 2 - SIN SCI



1/2 CUCHARADITA
ACEITE DE ARGÁN



1/2 CUCHARADITA
ACEITE DE OLIVA



15 GOTAS DE AE*

*Sugerencias: árbol de té, salvia, geranio...



Paso a paso:

El proceso es muy similar a la opción 1:

-Añado el aloe vera, los aceites vegetales y las escamas de jabón de Marsella en el baño María. No dejo de remover hasta que todo esté derretido y bien mezclado.

-Retiro del fuego y añado los AE

-Relleno los moldes y almaceno todo en la nevera por 48h.

Fuente

