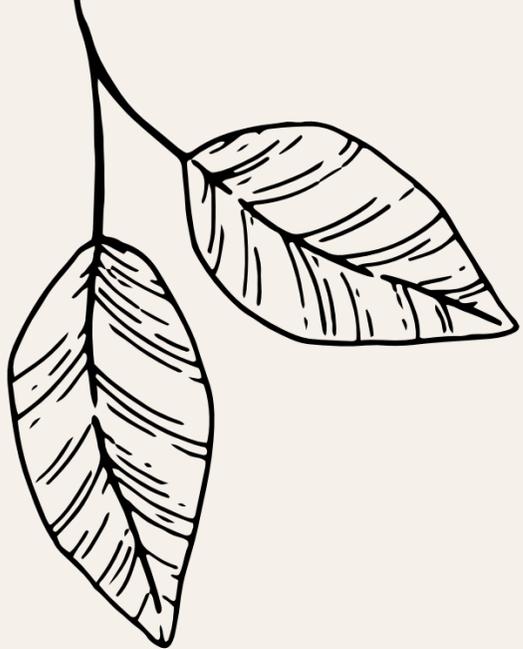




MACERADO

MANZANILLA

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



FLORES SECAS DE MANZANILLA



12ML DE ACEITE VEGETAL*



VITAMINA E

*almendra dulce, oliva, jojoba, argán...

Aceite de
ALMENDRAS
DULCES



Regenerador · Emoliente
Nutritivo · Protector



PASO A PASO



Esta receta es la de un macerado en frío; hay más tiempo de maceración pero las propiedades de las plantas se conservan intactas.

Paso a paso:

La proporción de las flores secas me la da el recipiente:

-lleno el recipiente de aceite vegetal (aquí aceite de almendra dulce) y voy poniendo las flores hasta sumergirlas todas.

-Cerrar el recipiente y dejarlo en un lugar soleado durante 1 mes.

-Removerlo todos los días.



-Tras el tiempo transcurrido, cuelo las flores y este es el resultado: el macerado se ha vuelto amarillento.

-Añado unas 5 gotas de vitamina E para su conservación.

-Ya está listo para usar.



RESULTADO

