

BOTIQUÍN NATURAL

REMEDIOS *del* HUERTO

DESODORANTE AROMÁTICO



01.



02.



03.



04.



05.



01. Aceite de coco

02. Bicarbonato de sodio

03. Aceite de manzanilla

04. Fecula de maiz

05. Frasco

Este desodorante natural es facil de preparar en casa.

Desodorante aromático con aceite de coco

Este desodorante natural es fácil de preparar en casa. Te puede dar el aroma que gustes con diferentes plantas, además de que adquiere propiedades distintas.

Por ejemplo, si usas el aceite de manzanilla, te puede ayudar a aclarar las axilas, mientras que si prefieres el de lemongrass, puede ser antifúngico y antibacteriano.

Ingredientes

- ¼ de taza de bicarbonato de sodio
- ¼ de taza de fécula de maíz
- 10 gotas de aceite de manzanilla, lemongrass o de tu preferencia
- 2 cucharadas de aceite de coco

Materiales adicionales:

- Frascos de vidrio oscuro de boca ancha con tapa (esterilizados)
- Papel encerado

Conservación: 3 meses | Rendimiento: 250 ml aprox.

RECETA TOMADA DE
Bebidas Botánicas, la alquimia de las plantas para crear pociones que purifican, reparan, relajan y revitalizan.

AUTORAS
Michael Usted, The
herball

EDITORIAL
Blume



Procedimiento

1. Colocar el bicarbonato de sodio y la fécula en un tazón, luego mezclar bien con un batidor globo. Añade las gotas de aceite, mezcla y finalmente vierte el aceite de coco.
2. Vacía la mezcla de fécula en los frascos de vidrio oscuro. Deja enfriar y envuelve en papel encerado. Guarda en un lugar fresco seco, lejos de la luz del sol.

TIP: Si prefieres una presentación sólida, añade 15 gramos de cera de abeja derretida y usa un molde de silicón en forma de barra o con el diseño de tú preferencia.

Recomendación de Lectura

Disponible en Biblioteca Casa Doña María Pons



Cocina más con vegetales. Recetas, conservas, fermentos y más.

AUTOR.

Sonia Ortiz Salinas y Celia del Carmen Marín Chiunti

EDITORIAL.

Ediciones Larousse

DESCRIPCIÓN.

Descubre distintos remedios a base de plantas, como shampoos, mascarillas, ungüentos y enjuagues; presentan una guía para fermentar alimentos, hacer vinagre, preparar salsas y hornear productos elaborados con masa madre; ofrecen diversos métodos para hacer conservas de frutas y verduras, y brindan recetas realizadas con verduras y frutas en las que usan, en su mayoría, fermentos y conservas.