

Crema antiojeras

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 30 '
- 1

Comentario nutricional

Puesto que no contiene triglicéridos, el aceite de jojoba no se oxida fácilmente y, a diferencia de la mayoría de aceites vegetales, como el de semilla de uva o el de coco, no se vuelve rancio.

Modo express

1. Lavar, deshuesar y trocear el albaricoque. Pasarlo por la Chef Plus Essential. Reservar 10 ml de zumo.
2. Calentar el aceite de salvado de arroz con el aceite de jojoba a 75 u 80 °C.
3. Disolver la camassia en el aceite.
4. Calentar el agua junto con el zumo de albaricoque.
5. Batir con el aceite hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Añadir el conservante para que la crema dure más tiempo (opcional).
7. Verter en un bote que se pueda cerrar con tapa. Dejar enfriar y conservar en la nevera cuando no se use.
8. Aplicar debajo de los ojos con golpecitos suaves hasta que se haya absorbido.