



// 3 c. à s. de **beurre de karité brut**

// 1 c. à s. de **beurre de cacao brut**

// 2 c. à s. d'**huile de buriti**

> Fais fondre le beurre de cacao au bain-marie (sans faire bouillir l'eau) et laisse-le tiédir.

> Monte le beurre de karité en chantilly à l'aide d'un batteur à oeuf jusqu'à obtenir une texture aérée.

> Ajoute le beurre de cacao fondu et l'huile de buriti puis fouette de nouveau pendant 2 à 3min.

> Se conserve 4 à 6 mois à l'abri de la lumière.