



Con estos «apetitosos» cupcakes de baño puedes darte un baño muy relajante al tiempo que cuidas tu piel con la mejor cosmética natural. También son una bonita idea para regalar; algo hecho por ti con mucho cariño. Y, por si fuera, poco, también podrías usarlos como elementos decorativos y hacer que tu baño adquiriera un aspecto muy original.

El topping o frosting (es decir, la parte de arriba del cupcake), está hecho a partir de manteca de karité. Por su parte, los diferentes colores los hemos obtenido a partir de la gran variedad de **colorantes vegetales** y naturales disponibles en nuestra **tienda online**.

Verás que en esta receta te damos algunos ejemplos de colores y decoraciones, pero también puedes dejar volar tu imaginación y crear nuevos modelos diferentes y únicos. Eso sí, siempre con ingredientes naturales para no perder ese toque de pureza.

¡Ánimate a probar!



Ingredientes para la base

FASE 1

300 gr [Aceite de coco](#)

40 gr Cera blanca de abeja (las personas veganas pueden usar cera candelilla)

60 gr Manteca de cacao

FASE 2

40 gr Aceite de nuez de macadamia

10 gr [Almidón de arrurruz](#)

Ingredientes para el topping/frosting

600 gr Manteca de karité

40 gr Aceite de ricino

40 gr [Tensioactivo SCI](#)

16 gr (aprox) Aceites esenciales en total o más - según gusto

Para sacar los toppings en los diferentes colores



CUPCAKE LILA/VIOLETA (una unidad)

$\frac{1}{4}$ parte de la masa + $\frac{1}{2}$ cucharadita de **pigmento violeta ultramar** + $\frac{1}{4}$ cucharadita de té de **pigmento rosa ultramar**

4 gr Aceite esencial lavanda

Pétalos de aciano para decorar



CUPCAKE ROSA (una unidad)

$\frac{1}{4}$ parte de la masa + $\frac{3}{4}$ cucharadita de **remolacha molida**

1 gr Aceite esencial de benjui

1 gr Aceite esencial de naranja

1 gr Aceite esencial de limón

1 gr Aceite esencial de cedro de atlas

Pétalos de Rosas cortadas para decorar



CUPCAKE NARANJA (una unidad)

$\frac{1}{4}$ parte de la masa + $\frac{1}{2}$ cucharadita de té de **annatto molido**

0,5 gr Aceite esencial de vetiver



1,5 gr Aceite esencial de cedro de atlas

2 gr Aceite esencial de mirto limón

Pétalos de caléndula para decorar



CUPCAKE BLANCO (una unidad)

¼ parte de la masa

1gr Aceite esencial de ylang tlang

1gr Aceite esencial de lavanda

2gr Aceite esencial de petitgrain

3 gotas de Aceite esencial de clavo

Pastillas de manteca de cacao ecológica y pastillas de cera amarilla de abeja para decorar

0...



... también se puede utilizar para decorar granos

enteros de café y raíz de alkanna molida.

Con estas cantidades hemos sacado 8 cupcakes ([pincha aquí](#) para ver los moldes utilizados).

Elaboración



Cómo hacer cupcakes de baño



Desinfecta los utensilios y envases que vayas a

utilizar.

Deja preparados los moldes para hacer la base de los cupcakes. En nuestro caso hemos utilizado moldes de silicona porque así resulta más fácil poder ponerlos encima de una tabla o bandeja para poder llevarlos, una vez rellenos, de forma segura al congelador.

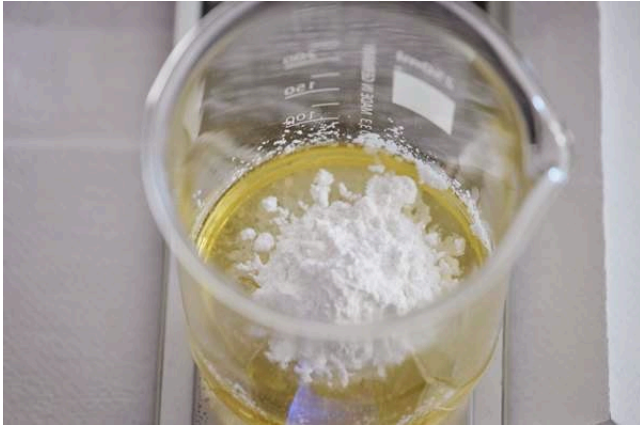


Incorpora en un mismo vaso de laboratorio las

cantidades indicadas del aceite de coco, de la cera de abeja (o cera candelilla) y de la manteca de cacao, y fúndelo todo al baño maría.



Cómo hacer cupcakes de baño



En un vaso aparte, mezcla el aceite de nuez de

macadamia con el almidón de arrurruz.



Conviene batir brevemente con la minibatidora,

para así resolver el posible problema de grumos de forma rápida.

Una vez fundida la Fase 1, sácala del baño maría. Incorpora la Fase 2, y remueve para que se mezclen bien.



Vierte el resultado en los moldes de silicona y

mételos en el frigorífico hasta que estén completamente sólidos.



Mientras se solidifica la base, puedes preparar

el topping. Para ello necesitarás la batidora de varillas propia de cocina (la batidora tipo minipimer en esta receta no sirve).

Incorpora la cantidad indicada de manteca de karité en un bol, uno cualquiera que utilices para batir la masa de cualquier pastel por ejemplo. Eso sí, tiene que ser bastante grande, ya que estarás batiendo durante un buen rato y la manteca va a adquirir bastante volumen.



Las batidoras suelen tener diferentes

velocidades, así que empieza a batir la manteca de karité a una velocidad lenta (aproximadamente durante 4 minutos). Al principio cuesta bastante, pero conforme van pasando los minutos verás que se vuelve cada vez más cremosa (probablemente la textura te recuerde a la nata batida).



Una vez consigas la textura que ves en la foto,

coge el aceite de ricino e incorpóralo poco a poco (gota a gota sería incluso mejor) y sigue batiendo unos 7-8 minutos, pero ya a velocidad alta.

Por último, introduce el SCI y bate durante tres minutos más.



A partir de este punto ya depende de ti. Si

quieres sacar cupcakes de un mismo color, añade a ese mismo bol los colorantes y aceites que te apetezcan.

Si por el contrario quieres sacar en una misma tanda varios cupcakes de colores diferentes, entonces tendrás que repartir la masa en varios recipientes e ir añadiendo los colorantes y aceites esenciales tal y como se indica arriba o siguiendo tus propias ideas.



De todos modos, como consejo nos gustaría indicarte que te resultará mucho más fácil sacar varios del mismo color, porque al repartir la masa en varios recipientes se desperdicia mucho material.



Cómo hacer cupcakes de baño



Para cuando hayas terminado con los toppings,

seguramente ya puedas sacar las bases del congelador. Con el molde de silicona de nuestra tienda online se desmoldan muy fácilmente.



Una vez desmoldados, mételos en las **cápsulas**

de cupcakes. ¡Ya solo te quedaría decorarlos!

Una vez terminada la decoración para cada color, rellena una manga pastelera y decora cada uno con el topping y, si quieres, añade de forma opcional al final los pétalos de flores, los granos de café, etc. ¡Las posibilidades de decoración son infinitas!



mejor es ponerlos en el frigorífico una vez listos para que el topping se pueda endurecer y que no sea tan frágil.

Ahora ya solo te queda disfrutar de un baño de cupcakes con aceites y mantecas que miman tu piel. ¡Esperamos que no te entre el hambre! :p

Y recuerda que todos los moldes, productos y demás materiales para hacer esta y todas las demás recetas los encontrarás en nuestra [tienda online](#).

¿Te ha parecido útil e interesante esta receta? ¡No olvides dejarnos un comentario para saber qué tal te ha ido con ella! En Cosmética Natural Casera Shop estaremos



encantados de leerte.