

Recette DIY

Temps de
préparation :

20min + 3 semaines
de macération

Adoucissant aux agrumes

Matériel

- 4 oranges (ou autres agrumes)
- vinaigre blanc (la quantité dépend de la taille de votre bouteille)
- bouteille en verre



Se presser un bon jus d'oranges et le boire !

Découper en morceaux la peau de l'agrumes et les mettre en bouteille jusqu'aux 2/3 environ.

Remplir de vinaigre blanc et fermer.

Après 3 semaines, filtrer et utiliser comme un adoucissant classique.