

1 kg de cire noire avec 2 cm d'eau dans le fond : Faire fondre doucement :



50 gr d'acide oxalique :

Verser en remuant et faire légèrement bouillir environ 2 min :



Couper le feu et laisser reposer au moins 12 heures :



12 heures après, démouler :



Et gratter le dessous de la galette :



Conclusion :

1 kg de cire noir donne environ 900 gr de cire correct en utilisant 50 gr d'acide



(Photo prise en extérieur)