

# MOLHO BRANCO SEM LEITE RECEITA BEM FÁCIL DE FAZER

## INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de farinha de arroz
- 2 colheres de sopa de manteiga ghee ou azeite de oliva
- 2 xícaras de leite de castanha de caju ou outro leite vegetal
- 1 colher de chá de sal
- 1/4 de colher de chá denoz-moscada
- Opcional (mas faz toda diferença): cebola e alho picados ou moídos ou outros temperos a gosto!

## MODO DE PREPARO

<a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9338-molho-branco-sem-leite.html"><strong>Como fazer molho branco sem leite</strong></a> ou <a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9338-molho-branco-sem-leite.html"><strong>creme branco sem leite</strong></a>

<a href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9338-molho-branco-sem-leite.html"><strong>Receita molho branco sem leite</strong></a>

Aqueça a manteiga/azeite em uma panela em fogo alto.

Quando derreter acrescente a farinha de arroz e mexa constantemente, com um fouet ou espátula, até ficar levemente dourado.

Abaixe o fogo para médio e acrescente o leite, mexendo sem parar.

Acrescente o sal e a noz moscada e deixe o molho apurando em fogo baixo até engrossar, uns 10-20 minutos.

Pronto ficou maravilhoso essa<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9338-molho-branco-sem-leite.html"><strong> receita de molho branco sem leite</strong></a>

Estava sentindo muita falta de um <a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9338-molho-branco-sem-leite.html"><strong>molho branco para massas</strong></a> e <strong>lasanhas</strong> aqui em casa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12937-molho-branco-sem-leite-receita-bem-facil-de-fazer.html>