

# MOLHO BRANCO (BECHAMEL)

## INGREDIENTES

2 xícaras de leite

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo (ou amido de milho)

sal e pimenta a gosto

1 tablete de caldo de legumes (opcional)

## MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo em 1/2 xícara de leite e reserve.

Em uma panela, doure o alho e a cebola na manteiga (ou margarina).

Adicione o leite com a farinha, mexa um pouco e acrescente o restante do leite.

Após a fervura, adicione o caldo de legumes (opcional).

Mexa constantemente até ficar cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14273-molho-branco-bechamel.html>