

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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