

MOLHO BECHAMEL ESPECIAL

INGREDIENTES

1 litro de leite

5 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

60 g de manteiga

1 colher (chá) de açafrão da terra

1 cebola média

2 folhas de louro

6 cravos-da-índia

Sal, pimenta-do-reino branca e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o leite junto com a cebola piqué (espetada com os cravos-da-índia e o louro).

Em uma panela média, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa até que vire uma pasta.

Em seguida, acrescente o leite, aos poucos, mexendo sempre para não formar grumos.

Deixe cozinhar por alguns minutos e acrescente o açafrão da terra.

Finalize temperando com sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15179-molho-bechamel-especial.html>