MOLHO HOLANDÊS

INGREDIENTES

8 gemas

500 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de água quente

1 colher (sopa) de suco de limão

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola, bata bem as gemas com um batedor.

Ainda batendo, acrescente as 2 colheres (sopa) de água quente.

Leve a caçarola ao fogo em banho-maria (cuidando para que a água conserve sempre o mesmo nível e ferva uniformemente).

Ainda mexendo, junte aos poucos a manteiga amolecida.

Acrescente o suco de limão, sem deixar o molho ferver.

Em seguida, adicione o sal e pimenta a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15366-molho-holandes.html