

MOLHO BRANCO – BECHAMEL

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 pitadas maiores de sal
2 pitadas pimenta-do-reino ou noz moscada
600 ml de leite

MODO DE PREPARO

Antes de acender o fogo, misture a margarina com a farinha na panela até formar uma massinha homogênea.

Após obter a massa, acenda o fogo e espere derreter toda a margarina e escurecer/amarelar.

Vá acrescentando o leite, de pouquinho em pouquinho, para não empelotar.

Mexa o molho até engrossar um pouco antes da consistência desejada (pois ele irá engrossar mais um pouco, após ser misturado a massa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16198-molho-branco-bechamel-2.html>