

ROUX MOLHO BECHAMEL SCARABELLO

INGREDIENTES

300 g de manteiga de boa qualidade (pura)

400 g de farinha de trigo branca

MODO DE PREPARO

em uma frigideira (grande) adicione a manteiga e deixe aquecer.

quando estiver bem quente, retire a espuma que se forma.

adicione a farinha por colheradas e vá mexendo.

deixe ferver até começar a dourar.

retire do fogo (consistência cremosa).

adicione em uma forminha de gelo (congele até por 3 meses).

dica: para cada cubinho de roux utilize 300 ml a 500 ml de líquidos (leite ou reduções de vinho, vinagre balsâmico, etc...). muito utilizado para o molho tipo bechamel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16248-roux-molho-bechamel-scarabello.html>