

MOLHO BRANCO DELÍCIA SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 folha de louro

1 cebola pequena cortada em rodelas grandes

1 dente de alho descascado e cortado em 3 partes

pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga

1/3 xícara de farinha de trigo (40 g)

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o leite, o louro, a cebola, o alho, a pimenta-do-reino e noz-moscada.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Reserve para esfriar e depois de 20 minutos coe o caldo, descartando os sólidos.

Em uma panela de fundo grosso, aqueça em fogo baixo 2 colheres (sopa) cheias de manteiga, quando derreter desligue o fogo e junte 40 g de farinha de trigo que equivale a 1/3 de xícara (chá) e mexa bem para misturar os dois.

Volte a panela em fogo baixo e mexa essa mistura por 30 segundos.

Em seguida, desligue novamente o fogo e vá acrescentando o leite temperado concha por concha enquanto mistura, mexendo e desfazendo os gruminhos, até ficar liso.

Agora volte para o fogo baixo e mexa até ferver e engrossar.

Acrescente sal de acordo com seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20215-molho-branco-delicia-sem-creme-de-leite.html>