

MOLHO BRANCO AO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1/2 cebola picadinhas

azeite

1 copo de leite

2 colheres de farinha sem fermento

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Acrescente a cebola em uma panela com azeite e deixe dourar.

Já dourada, acrescente o copo de leite e deixe ferver.

Em seguida, acrescente o fermento e mexa até virar um creme.

Bata a mistura no liquidificador até obter uma mistura cremosa.

Quando a massa estiver sem caroços, está pronta para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22255-molho-branco-ao-liquidificador.html>