MOLHO BECHAMEL FRANCÊS

INGREDIENTES

1 folha de louro

3 cravos da índia

1/2 cebola descascada

1 litro de leite

75 g de farinha de trigo

75 g de manteiga ou margarina

sal

pimenta-do-reino

noz moscada

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite com a folha de louro, os 2 cravos da índia e a cebola.

Quando o leite criar aquela película em cima, desligue e remova o louro, os cravos e a cebola.

Paralelamente, faça o roux.

Roux é nada mais, do que fritar a farinha na manteiga derretida, para melhorar resultado, use um batedor de ovos.

Quando a farinha tiver virado uma massinha, coloque o leite as poucos, até acabar o leite que foi aquecido.

Até ficar no ponto de molho.

Tempere com sal, pimenta e não esqueça da noz moscada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23193-molho-bechamel-frances.html