

CREME BECHAMEL

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

400 ml de leite morno

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a margarina, a farinha de trigo e mexa vigorosamente.

Retire do fogo e acrescente o leite, misture bem e volte ao fogo baixo.

Misture bem até engrossar e desligue o fogo.

Coloque o sal, o tempero de sua preferência e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25202-creme-bechamel.html>