

## MOLHO BRANCO PARA LASANHA

### INGREDIENTES

2 colheres de farinha de trigo

500 ml de leite (frio)

1 colher de manteiga

1 colheres de queijo parmesão ralado

2 gemas de ovo

1 lata de creme de leite

sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Torre levemente o trigo e coloque em uma vasilha para esfriar.

Coloque o leite na panela, e vai acrescentando o trigo torrado aos poucos, até desmanchar sem ligar o fogo.

Em seguida, adicione a manteiga, o queijo parmesão, as gemas, e o sal.

Ligue o fogo, somente o tempo suficiente para cozinar a farinha.

Quando estiver pronto, desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27373-molho-branco-para-lasanha.html>