

MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

350 ml de cerveja preta de sua preferência

1 colher (sopa) de amido de milho

1/2 cubo de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o amido de milho e aproximadamente 50 ml da cerveja, mexendo bem até dissolver o amido.

Ferva o restante da cerveja com o caldo de carne em uma panela.

Quando o caldo derreter por completo na cerveja, adicione na panela o amido de milho dissolvido e mexa sem parar até o molho engrossar.

Retire o molho do fogo e continue mexendo suavemente enquanto ele esfria.

Se ele esfriar em repouso, pode acabar endurecendo e tomando a consistência de gelatina.

Sirva sobre carne vermelha assada ou como molho de sanduíches.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28286-molho-de-cerveja-preta.html>