

## MOLHO BRANCO ESPECIAL

### INGREDIENTES

2 cebolas médias

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de maizena

250 ml de leite

1/2 colher de sobremesa de noz-moscada moída

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Rale a cebola no ralo mais fino.

Leve ao fogo, acrescente o azeite e deixe dourar.

Em um copo, misture bem a maizena e o leite.

No mesmo copo, acrescente a noz-moscada moída.

Despeje a mistura na panela com a cebola já dourada.

Misture e não pare de mexer, até ficar cremoso.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Experimente e acrescente sal, se desejar.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28409-molho-branco-especial.html>