

BAURU DE FORNO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 copo de leite

2 colheres de farinha de trigo

2 colheres de margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Untar uma travessa com molho vermelho.

Colocar as fatias de pão de forma.

Em seguida coloque mais um pouco de molho vermelho, mussarela, tomate, orégano, o molho branco e outra camada de pão.

Coloque um pouco de molho vermelho, apresuntado, mussarela e rodelas de tomate e orégano.Leve para assar por uns 20 minutos.Coloque o molho vermelho conforme sua preferência, cuidado para não colocar muito e ficar enjoativo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32952-bauru-de-forno-com-molho-branco.html>