

MOLHO MADEIRA SINTÉTICO SEM VINHO

INGREDIENTES

- 1 caldo de carne
- 1/2 colher de sopa de margarina
- 250 ml de água
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 2 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Coloque 200 ml de água, a margarina e o caldo para ferver.

Quando ferver acrescente o ketchup, a mostarda e o molho inglês.

Dissolva o amido na água restante e acrescente.

Mexa em fogo baixo até engrossar.

Sirva com a carne de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35514-molho-madeira-sintetico-sem-vinho.html>