

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 catchup, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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