

BANANAS AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

2 colheres de margarina ou manteiga

1 dente de alho amassado

sal a gosto

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque as 2 colheres de margarina para derreter.

Adicione o alho e, quando estiver dourado, coloque o leite e leve para ferver.

Dissolva as 2 colheres de farinha de trigo em uma caneca com um pouco de leite.

Quando o leite levantar fervura, coloque a farinha dissolvida e mexa bem até engrossar.

Despeje sobre as bananas e leve para gratinar por uns 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36298-bananas-ao-molho-branco.html>