

# MOLHO BRANCO ENCORPADO DA STEPHANIE

## INGREDIENTES

1 dente de alho grande

1 cebola média ralada

1 colher de sopa bem cheia, de margarina (ou meia colher de sopa de margarina e meia de manteiga)

azeite a gosto (se você gostar de azeite)

4 caixas de creme de leite (grosso e de caixinha)

2 copos (200 ml cada) de leite integral

1 colher de sopa rasa de amido de milho (pegue o amido com a colher e passe o dedo por cima da colher, raspando o excesso de amido, deixando assim, somente dentro da colher)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o amido e o leite num recipiente e reserve.

Amasse o alho numa panela, com duas pitadas de sal (o sal evita que o alho pule da panela quando você for amassar).

Pegue a cebola e rale com um ralador pequeno.

Coloque a manteiga e o azeite.

Leve ao fogo médio e misture com uma colher de pau.

Quando o tempero estiver douradinho, acrescente todo o creme de leite. Desgrude o tempero no fundo da panela.

Mexa bem.

Quando estiver aparecendo bolinhas de fervura, acrescente o copo de leite com amido.

Agora mexa rápido, mas com cuidado para não espirrar em você.

Quando o molho estiver borbulhando e soltando da panela ele está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37104-molho-branco-encorpado-da-stephanie.html>