

# CREME BECHAMEL FIRME

## INGREDIENTES

25 g de manteiga

30 g de farinha de trigo

500 ml de leite

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela todos os ingredientes, coloque a manteiga, a farinha de trigo, mexa muito bem.

Depois coloque o leite e os temperos a gosto, mexer até engrossar.

O creme bechamel pode rechear pratos salgados, tortas de fango etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51533-creme-bechamel-firme.html>