BESCIAMELLA

INGREDIENTES

100 g de manteiga ou margarina

100 g de farinha de trigo

1 lata de leite

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga/margarina.

Adicione a farinha de trigo precedentemente passada na peneira, misture até que os 2 ingredientes derretam juntos e doure um pouco.

Em seguida adicione aos poucos o leite morno ou em temperatura ambiente. Adicione também a pitada de noz-moscada e o sal. Mexa até que vire um mingau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52666-besciamella.html