

# VERDADEIRO MOLHO BECHAMEL

## INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de margarina

1 litro de leite

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a margarina e a farinha em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até formar um creme.

Coloque o leite aos poucos, sempre mexendo para não embolar.

Depois de pronto coloque o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54992-verdadeiro-molho-bechamel.html>