MOLHO BRANCO FÁCIL DA BRUNA

INGREDIENTES

1 litro de leite

De 50 a 100 g de farinha de trigo

pimenta-do-reino a gosto

1 barrinha de caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

1 e 1/2 colher de manteiga (com ou sem sal)

100 g de queijo ralado (dependendo do seu gosto a queijo, use 50 g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo baixo, adicione a manteiga, a barrinha de caldo de galinha e a pimenta

Adicione da porção de trigo, 1 colher (sopa) dele

ATENÇÃO

Coloque o leite e mexa até ver que está com uma pequena camada amarela

Adicione o trigo aos poucos até ficar uma mistura cremosa

Coloque o queijo ralado e mexa bem para derreter o queijo e encorporar

Por fim, desligue o fogo e coloque o creme de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6264-molho-branco-facil-da-bruna.html