

# MOLHO BRANCO SEM LEITE

## INGREDIENTES

- 400 ml de caldo de legumes
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo

## MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela e leve em fogo baixo

Em seguida, coloque o trigo e mexa bem até que se misture totalmente com o óleo e comece a dourar

Acrescente o caldo de legumes aos poucos e continue mexendo até engrossar (não pare de mexer, para não empelotar)

Quando começar a engrossar, coloque o creme de leite e mexa bem

Desligue o fogo e já está pronto para servir

Veja também mais essa outra receita de <a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12937-molho-branco-sem-leite-receita-bem-facil-de-fazer.html"

><strong>Como fazer molho branco sem leite</strong></a> ou <a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12937-molho-branco-sem-leite-receita-bem-facil-de-fazer.html"

><strong>creme branco sem leite</strong></a>

<a

href="https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12937-molho-branco-sem-leite-receita-bem-facil-de-fazer.html"

> <strong>receita de molho branco sem leite</strong></a>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9338-molho-branco-sem-leite.html>