

# MOLHO VELOUTÉ

## INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) manteiga

1/2 xícara (chá) farinha de trigo

1 litro de caldo de galinha

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela

Acrescente a farinha e misture

Cozinhe por 2 minutos em fogo baixo

Acrescente o caldo de galinha e misture bem

Cozinhe por 30 minutos ou até engrossar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9624-molho-veloute.html>