

MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de margarina

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite quente

1 cebola ralada

sal e noz-moscada moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela derreta a margarina

Acrescente a cebola ralada e deixe amolecer

Depois acrescente a farinha e deixe dourar

Fora do fogo, misture aos poucos o leite (tenha paciência), sem parar de mexer (para o molho não formar grumos)

Cozinhe por cerca de 10 a 15 minutos em fogo baixo até formar um creme

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/756-molho-branco.html>