

MOLHO BÉCHAMEL

INGREDIENTES

500 ml de leite integral

25 g manteiga ou margarina

25 g farinha de trigo sem fermento

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a manteiga e leve ao fogo

Deixe em fogo médio/alto (no meio entre médio e alto)

Quando a manteiga quase derreter por completo acrescente a farinha

Misture bem, mexendo sem parar

O segredo mexer bem até a farinha

Muito cuidado para não queimar a farinha

Quando chegar ao ponto ideal de cozimento da farinha na manteiga, acrescente o leite e continue a mexer até que reduzir o leite no cozimento

O meu ponto ideal é quando ele fica com uma textura tipo massa de bolo, mas você pode deixar ele mais líquido ou com mais textura cozinhando mais

Esta é a base do molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8474-molho-bechamel.html>