

MoLho Béchamel

n/d

- 2.00

10min



Ingredientes

70gr de farinha

70gr de manteiga

800ml de leite

Acessórios

Misturador



Preparação

4min

6min

1ª	<p>Coloque a farinha, manteiga, leite e programe Sauce a 95° C durante 6 minutos até engrossar com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (70gr de farinha + 70gr de manteiga + 800ml de leite + acessório misturador)• (Programa: Sauce, Temperatura: 90°C, Tempo: 6 minutos)
Suge:	<p>Conforme a finalidade do molho pode-se colocar sal e pimenta na sua execução.</p>