

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> |