

# 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"><li>• <b>(70gr de farinha + 70gr de manteiga + 800ml de leite + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: Sauce, Temperatura: 90°C, Tempo: 6 minutos)</b></li></ul>
<b>Suge:</b>	<p>Conforme a finalidade do molho pode-se colocar sal e pimenta na sua execução.</p>