*Acompanhamentos*

# CROQUE MONSIEUR

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
4-6 Doses

## INGREDIENTES

- - MOLHO BECHAMEL:
- - 100 GR DE FARINHA
- - 100 CL DE LEITE
- - 100 GR DE MANTEIGA
- - SAL Q.B.
- - PIMENTA Q.B.
- - NOZ MOSCADA Q.B.
- - 12 FATIAS DE PÃO DE FORMA
- - 6 FATIAS DE FIAMBRE
- - 12 FATIAS DE QUEIJO
- - QUEIJO RALADO

## CONFEÇÃO

1. Colocar a farinha e o leite na taça, com o acessório batedor. Programar 1 minuto, na velocidade 7.

2. Temperar com o sal, a pimenta e a noz moscada. Juntar a manteiga cortada em pedaços e programar na velocidade 4, a 90ºC, durante 8 minutos.

3. Pré aquecer o forno a 180ºC.

4. Num tabuleiro de ir ao forno, com papel vegetal, colocar 6 fatias de pão de forma. Untar o pão com o molho bechamel.

5. Colocar em cima de cada fatia de pão: 1 fatia de queijo, 1 fatia de fiambre e outra de queijo. Cobrir com a 2ª fatia de pão. Colocar por cima uma quantidade generosa de molho e polvilhar com o queijo ralado.

6. Levar ao forno cerca de 10 a 15 minutos ou até os croques monsieur estarem bem dourados.