

# BECHAMEL



## INGREDIENTES

- 50 G FARINHA
- 50 G MANTEIGA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 50 CL LEITE
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e programe a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.

---

2. Se não estiver consistente, programar mais dois minutos a 100°

---