

BÉCHAMEL - MINI TAÇA



INGREDIENTES

- 50 G FARINHA
- 50 G MANTEIGA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 50 CL LEITE
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- SAL Q.B.
- 0,7 LT ÁGUA PARA A TAÇA

CONFEÇÃO

1. Coloque a água na taça (grande) da CC.

2. Insira a mini taça na taça grande com a lâmina(da mini taça). Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada. Tempere com sal e pimenta.

3. Misture na velocidade 7 durante 1 minuto e 20 segundos. Junte a manteiga e programe a 100 °C na velocidade 4 durante 11 minutos.

4. Nota: Receita Moulinex
