Molhos

MOLHO BECHAMEL VEGAN

Receita de Fã
Fácil
12 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 2 A 4 DENTES DE ALHO
- FIO DE AZEITE
- 250ML DE LEITE VEGETAL (PODE USAR-SE CASEIRO)
- 250ML DE NATAS VEGETAIS (PODE USAR-SE CASEIRAS)
- (OU SOMENTE 500ML DE LEITE VEGETAL COM 40G DE FARINHA INTEGRAL)
- SAL E PIMENTA
- PITADA DE NOZ MOSCADA OU CASCA DE NOZ MOSCADA.

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade
2. Colocar o azeite e os restantes ingredientes.
3. Programar velocidade 5, 100° 10 minutos.
4. No fim triturar na velocidade 12, durante 2 minutos ou até ficar com consistência desejada.
5. Adaptado para a CC de http://patriciaiscooking.blogspot.pt/2014/01/o-meu-molho-bechamel-vegan-integral.html?m=1