

MOLHO AURORA



INGREDIENTES

- 40G MANTEIGA DERRETIDA
- 500 ML LEITE
- 40G FARINHA
- 1 COLHER SOPA CONCENTRADO TOMATE (BISNAGA)
- SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Dilua a farinha no leite com uma colher.

3. Coloque na taça o leite, a manteiga derretida e os temperos.

4. Programe a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min. Se não estiver consistente, programar mais dois minutos a 100°

5. Dica: Molho ideal para adicionar a massa e gratinar. Ou coloque sobre couve-flor ou brócolos, polvilhe com queijo e leve ao forno.
