

# MOLHO BÉARNAISE



## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

---
2. Coloque na taça as chalotas e o vinagre. Programe velocidade 2, 100° por 4 minutos.

---
3. Adicione a manteiga, o estragão, as gemas, o sal e a pimenta. Programe velocidade 5, 70° por 5 minutos.

---
4. Molho geralmente usado com pratos de carne.

---

## INGREDIENTES

- 50 ML DE VINAGRE
- 50G DE CHALOTAS OU CEBOLA
- 200G DE MANTEIGA
- 1 COLHER CHÁ DE ESTRAGÃO OU MANJERICÃO
- 4 GEMAS DE OVO
- SAL E PIMENTA Q.B