

# BIFES COM MOLHO CAFÉ



## CONFEÇÃO

1. Acessório misturador

---
2. Coloque a margarina na taça e programe velocidade 1, 100° por 3 minutos.

---
3. Adicione os bifos e salteie. Vel 1, 120° por 3 minutos. Pode parar a meio para os virar.

---
4. Adicione o vinho, a água, o knorr e a pimenta. Envolve bem com a espátula. Programe velocidade 1,120° por 5 minutos

---
5. Adicione as natas e o café e a farinha. . Mexa bem. Programe vel1, 120° por 4 minutos

---

## INGREDIENTES

- 100G DE MARGARINA OU MANTEIGA
- 4 BIFES VAZIA
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 100 ML DE ÁGUA
- 1 KNORR DE CARNE OU CALDO DE CARNE CASEIRO
- 1 PITADA DE PIMENTA
- 200 ML DE NATAS DE CULINÁRIA
- 2 COLHERES (CHÁ) DE CAFÉ SOLÚVEL
- 1 COLHER (SOPA) FARINHA