

MOLHO BECHÂMEL



CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, o leite e a Noz-moscada na taça com o acessório batedor.
2. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min.
3. Junte a manteiga e programe a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.
4. Se não estiver consistente, programar mais 1ou2 minutos a 100°

INGREDIENTES

- * 1L LEITE MAGRO OU MEIO GORDO
- * 8 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- * 1 C. SOPA DE MANTEIGA
- * NOZ MOSCADA Q.B.
- * PIMENTA Q.B.
- * SAL Q.B.