

# 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.