

## Molho Béchamel I



Ingredientes: 2 colher de sopa de manteiga  
2 colher de sopa de farinha de trigo  
480 mililitro de leite  
1 colher de chá de sal  
1 pitada de pimenta branca

### Instruções de preparação:

Numa panela, derreta a manteiga em lume brando. Junte a farinha e mexa até dourar. Aos poucos adicione o leite, mexendo sempre, até obter um creme homogéneo. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até engrossar. Tempere com sal e pimenta e misture bem.

Sugestões Adicionais: