



RECEITAS DA FIA

Molho branco com creme de leite

www.receitasdafia.com/receitas/molho-branco-com-creme-de-leite

Receita de molho branco com creme de leite fica uma delícia e simples de ser feita. Então, confira a receita!

Molho branco com creme de leite

 20min

 6 porções

Ingredientes

- 4 colheres de farinha de trigo
- 1/2 litro de leite integral
- 1 cebola picada
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 1 dente de alho amassado
- 1 caixinha de creme de leite
- Queijo ralado a gosto
- Sal a gosto
- 1 pitada de noz-moscada

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque a manteiga e frite o alho e a cebola.
2. Após isso, vá adicionando o leite, a farinha de trigo, sal e noz-moscada a gosto.
3. Mexer até engrossar.
4. Baixar o fogo deixar cozinhar por 5 minutos, mexendo sempre.
5. Desligue o fogo acrescente o queijo ralado e o creme de leite

Esse molho branco é ideal para servir com massas e filé de frango empanado! Encontramos uma receita no site que cai muito bem com esse molho branco: [Filé de frango à milanesa](#)

www.receitasdafia.com