

Salsa bechamel con thermomix

Salsa bechamel con thermomix

2 min	2 min 7 min	2 min 7 min 9 min	2 min 7 min 9 min 1/10
2 min 7 min 9 min 1/10 7	2 min 7 min 9 min 1/10 7 4	2 min 7 min 9 min 1/10 7 4 18	

2 min 7 min 9 min 1/10 7 4 18

500g de leche
30g de harina
40g de mantequilla
1 yema de huevo
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Nuez moscada

**500g de leche
30g de harina
40g de mantequilla
1 yema de huevo
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Nuez moscada
**

Para hacer esta bechamel rápida :

Â»

Colocar todos los ingredientes en el thermomix.

Â»

Colocar el vaso medidor.

Â»

Programar tu robot thermomix, 7 minutos, a 100°C, a velocidad 3.

Â»

Al sonar, retirar el vaso medidor donde continuará cocinando.

Esta salsa bechamel fácil está lista. Cocina especialmente con una buena receta de gratinado de coles como el gratinado de coliflor thermomix o el gratinado de brócoli thermomix, en los cuales esta bechamel sin maicena thermomix es ideal