SUPERCOOK

BECHAMELSAUCE

Κατηγορία: Σάλτσες

Δημιουργήθηκε στις 2017-04-11
Εγκρίθηκε απόSupercook DE
Προτάθηκε από veraundsascha
Ο συνολικός χρόνος προετοιμασίας: 14 Λεπτά

ΥΛΙΚΆ ΓΙΑ 6 ΔΌΣΕΙΣ

80 Γραμμάρια	αλεύρι φαρίνα
50 Γραμμάρια	βούτυρο
600 ml	Γάλα
1,5 Κουταλάκι γλυκού	Αλάτι
1 Πρέζα	nutmeg(s)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΊΑ ΒΉΜΑ ΠΡΟΣ ΒΉΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ συνδεθείτε στο .

Copyright 2020 by Supercook Ltd. and Michael Roessler