

BEST BECHAMEL SAUCE



Categoría: Salsas

Creada en 2015-09-13

Cualificada por Supercook
AUS

Sugerida por rosearee

El tiempo total de
preparación: 11:08 Minutos

LISTA DE INGREDIENTES

80 gramos plain flour

60 gramos mantequilla

550 gramos leche

1 cucharadita salt or to taste

125g gramos cheddar tasty cheese grated

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).