

Molho Branco de Couve Flor

Ingredientes

ou

1 unidade grande de couve-flor cozida (800 g)

ou

300ml de leite de vaca desnatado

ou

300ml de água mineral

ou

1 colher de sopa de sal, cozinha (18 g)

ou

1 colher de chá de condimento, noz-moscada, moída (2 g)

Método de preparo

1

Bata a cabeça de couve flor cozida no liquidificador junto com todos os ingredientes. Adicione o leite desnatado ou a água aos poucos para que o creme não fique aguado está pronto! Esse creme é delicioso e um super "coringa"! :)