



Molho cheddar



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 caixa	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Queijo cheddar (em pasta)	1 pacote	1 kg

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 950 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e, após esfriar completamente, adicione o queijo cheddar e mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso.
3. Sirva em seguida ou utilize em outras preparações.