

BECHAMEL PARA COBERTURAS

INGREDIENTES:

- 600 g (6 cubilete) de leche
- 60 g (1 cubilete) de harina
- 30 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

NOTA: Para la mitad de cantidad reduzca el tiempo a 5 minutos.