

## Salsa bechamel con thermomix

### Salsa bechamel con thermomix

2 min	2 min 7 min	2 min 7 min 9 min	2 min 7 min 9 min 1/10
2 min 7 min 9 min 1/10 7	2 min 7 min 9 min 1/10 7 4	2 min 7 min 9 min 1/10 7 4 18	

---

### 2 min 7 min 9 min 1/10 7 4 18

500g de leche  
30g de harina  
40g de mantequilla  
1 yema de huevo  
1 pizca de sal  
1 pizca de pimienta  
Nuez moscada

---

**<span itemprop="recipeIngredient">500g de leche<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">30g de harina<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">40g de mantequilla<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">1 yema de huevo<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">1 pizca de sal<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">1 pizca de pimienta<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">Nuez moscada<br/></span>**

Para hacer esta bechamel rápida :

Â»

Colocar todos los ingredientes en el thermomix.

Â»

Colocar el vaso medidor.

Â»

Programar tu robot thermomix, 7 minutos, a 100°C, a velocidad 3.

Â»

Al sonar, retirar el vaso medidor donde continuará cocinando.

Esta salsa bechamel fácil está lista. Cocina especialmente con una buena receta de gratinado de coles como el gratinado de coliflor thermomix o el gratinado de brócoli thermomix, en los cuales esta bechamel sin maicena thermomix es ideal