

BEIXAMEL



Ingredients

- 1/2 litre de llet
- 60 g de farina
- 70 g de mantega
- nou moscada al gust
- sal



Elaboració

Desfés la mantega en un cassó, aboca-hi la farina i, amb l'ajuda d'un batedor o una cullera, barreja-la fins que no hi hagi cap grumoll i la mantega i la farina formin una massa conjunta.

A continuació, posa-hi la llet calenta a poc a poc, i sense deixar de remenar fins que comenci a bullir. Haurà de bullir a foc lent. Posa-hi sal i una mica de nou moscada.

Deixa-ho coure uns 5 minuts sense deixar de remenar.

Nota: Si vols, li pots afegir unes gotes de llimona o xerès o un rovell d'ou, però quan ja no hagi de bullir més.