

# Como utilizar

a oferta

Receita simples e económica!



Farinheira à lá Leila

- 1 baguete de pão média
- 1 farinheira SEL
- 200 ml de Molho Bechâmel

Preparação:

Retire a pele da farinheira, corte-a em rodela de 2 cm. Proceda do mesmo modo com a baguete de pão, rodela de 3 a 4 cm de altura. Barre um tabuleiro de piréx com uma pequena porção de molho béchamel. Espalhe as rodela da baguete no tabuleiro, em seguida as de farinheira por cima das rodela da baguete. Regue com molho béchamel, seja generosa. Por fim leve ao forno já pré-aquecido, a 180°C durante

1 5 m i n .

Bom apetite, na companhia  
de produtos SEL!

