SALSA MORNAY

PROGRAMMA MANUALE | 13′ | 8 PERSONE | ACCESSORI: pala mescolatrice

INGREDIENTI

950	g	latte
80	g	burro
100	g	farina 00
8	g	sale
80	g	tuorli (n°4)
200	g	panna fresca
160	g	formaggio gruviera
q.b.		noce moscata

ESECUZIONE

Inserire la pala mescolatrice nella tazza e aggiungere il **latte**, il **burro,** la **farina**, il **sale** e la **noce moscata**.

velocità 3 | 10′ | 80°C

Aggiungere i **tuorli**, la **panna** e il **gruviera**.

velocità 3 | 3′ | 80°C