SMASH BURGUER, SEU BURGUER IGUAL DAS HAMBURGUERIAS

INGREDIENTES

MAIONESE VERDE:

Maionese Verde:2 ovos

1 colher de chá de mostarda

pitada de sal

1 colher de sopa de suco de limao

óleo

salsinha

cebola a gosto

FAROFA DE SOJA CROCANTE:

Farofa de Soja Crocante:1 copo (americano) ou 150 ml óleo de milho

2 copos (americanos) de soja texturizada

30 g creme de cebola

MODO DE PREPARO

MAIONESE VERDE:

Maionese verde:Bata tudo por uns 30 segundos no liquidificador menos o óleo a salsa e a cebola.

Após 30 segundos adicione o óleo em fio ate obter uma mistura cremosa.

Desligue o liquidificador e adicione a salsa e a cebola e bata mais um pouco jorrando o fio de óleo aos poucos, até ficar bem firme.

Reserve, use e guarde na geladeira por 5 dias.

FAROFA CROCANTE DE SOJA TEXTURIZADA:

Farofa crocante de soja texturizada:Coloque o óleo em uma panela e deixe esquentar, adicione o creme de cebola e deixe fritar ate dourar e sempre mexendo.

Coloque a soja e mexa ate ela sugar o óleo, cuidado para não queimar.

Retire direto para um recipiente com papel toalha pra sugar o execesso de óleo e espere esfriar, guarde no refratario de preferencia de vidro.

Válido por uns 15 dias.

MONTAGEM:

Montagem:Passe a maionese no pão, coloque o hamburguer descansado por 1 minuto, coloque as duas fatias de bacon e por cima o barbecue, e por último a farofa crocante e tampe o lanche com o pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13861-smash-burguer-seu-burguer-igual-das-hamburguerias.html