

# X-BURGUER ASSADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de leite  
2 colheres (sopa) de açúcar  
2 1/2 colheres (sopa) de fermento para pão  
1/2 colher (sopa) de sal  
1/2 copo de óleo  
1/2 kg de farinha

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída  
1 creme de cebola  
300 g de queijo mussarela ralado  
6 fatias de peito de peru defumado  
6 rodelas de tomate

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture o açúcar com o fermento.  
Jogue o leite morno na vasilha junto com o açúcar e o fermento. Dilua os dois.  
Misture o óleo.  
Coloque o sal e continue misturando.  
Vá jogando aos poucos a farinha e vá amassando com as mãos até a massa desgrudar.  
Sove bem a massa e deixe descansando por 1 hora.

### RECHEIO:

Recheio: Misture o creme de cebola na carne moída.  
Ponha sal a gosto (lembrando que o creme de cebola já contém sal).  
Molde seus hambúrgueres e frite com azeite bem quente.  
Deixe os hambúrgueres esfriarem e a massa crescer.  
Depois de uma hora, vá pegando bolinhas de massa, na quantidade que dê pra embrulhar os recheios.

Amasse a bolinha de massa até caber o hambúrguer, o queijo, o tomate e o peito de peru.

Embrulhe com a massa o recheio e coloque em uma assadeira untada com óleo e farinha.

Com a gema, pincele seus x burgers.

Ponha pra assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Quando estiver assado, sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14650-x-burguer-assado.html>