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 burguers.

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

Quando estiver assado, sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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