

# HAMBÚRGUER CASEIRO ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de carne moída (indico alcatra ou maminha)

150 g pedaço de bacon

1 cubo de caldo de carne

2 ovos

1 pacote de creme de queijo em pó

1 pacote de creme de cebola em pó

Temperos: salsa e cebolinha, cebola, alho, orégano. Use outros conforme sua preferência.

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon, criando um refogado com os temperos e o caldo de carne.

Misture o refogado com a carne moída.

Misture o pó de cremes de cebola e queijo. Adicione aos poucos na carne.

Bata os ovos e adicione à carne.

Use um molde para formar os hambúrgueres.

O hambúrguer está pronto. Pode fritar na hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15212-hamburguer-caseiro-especial.html>