

# TROUXINHA DE HAMBÚRGUER

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 copos de leite  
1 copo de farinha de trigo  
1 ovo  
1 dente de alho  
Sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 2 hambúrgueres picados  
2 colheres de milho  
2 colheres de ervilha  
1/2 cebola picada  
Azeitonas picadas  
Champignon (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os ingredientes da massa até dar ponto de massa de panqueca (se precisar, acrescente mais leite ou farinha, o importante é ficar homogêneo).

Pique o hambúrguer (é importante que ele ainda esteja congelado).

Em seguida, doure a cebola e refogue o hambúrguer na cebola.

Acrescente o milho, a ervilha e o champignon (se quiser, você pode substituir o champignon por bacon).

Frite a massa em uma frigideira pequena com um pouco de azeite.

Recheie o centro da massa, e dobre ela pelas laterais, formando assim uma trouxinha.

Não precisa de palito, basta virar ela em uma travessa.

Em seguida, acrescente o molho de sua preferência.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17269-trouxinha-de-hamburguer.html>