

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>