HAMBÚRGUER DE TRAVESSA

INGREDIENTES

Massa

2 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de fermento biológico em pó

80 g de queijo parmesão ralado

100 g de cebola

2 dentes de alho picados

1 colher (chá) de tomilho seco

1 colher (chá) de orégano seco

pimenta-do-reino a gosto

gergelim a gosto para polvilhar

Recheio

6 hambúrgueres defumados

2 tomates grandes cortados em rodelas finas

200 g de queijo minas padrão ralado

200 g de requeijão

1 cebola roxa em rodelas finas

1 colher (chá) de tomilho

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o fermento em pó e o gergelim

Unte e enfarinnhe uma forma redonda

Por cima, adicione os hambúrgueres, as fatias de tomate, o queijo, as fatias de cebola, o tomilho e o requeijão

Cubra tudo com o restante da massa e polvilhe o gergelim

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/191-hamburguer-de-travessa.html