

HAMBÚRGUER ASSADO ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:

RECHEIO:

3 tabletes de fermento
1 colher de sobremesa de açúcar
1/2 copo americano de água
1 xícara de leite bem quente
3 tabletes de caldo knor (bacon ou legumes)
3 ovos
1 colher (sopa) bem cheia de margarina
800 g de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio: 10 bifes de hambúrguer já fritos

10 rodela de tomate
10 fatias de mussarela
10 fatias de presunto
1 cebola grande em rodela
1 pimentão em tiras pequenas
milho verde a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, dissolva o fermento, o açúcar e a água e reserve.

Dissolva o caldo knorr com leite e acrescente a primeira mistura.

Acrescente os ovos e a margarina, mexa bem com uma colher de pau e vá acrescentando a farinha de acordo com a necessidade.

Sove bem a massa e deixe crescer por aproximadamente 30 minutos.

Separe a massa em 10 pedaços, abra cada um e coloque 1 fatia de presunto, 1 de mussarela, 1 bife de hambúrguer, 1 rodela de tomate e cebola, pimentão, cheiro-verde e milho a gosto.

Feche em formato de pão e deixe descansar por mais 20 minutos.

Pincele com uma gema e leve para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24932-hamburguer-assado-especial.html>