

# SANDUÍCHE DE FORNO ESPECIAL

## INGREDIENTES

### HAMBÚRGUERES:

Hambúrgueres: 1 kg de patinho moído por 2 vezes

sal e azeite a gosto

### MOLHO:

Molho: 1 copo de requeijão cremoso light

1 xícara de Ketchup suave

2 colheres de (sopa) de mostarda amarela

1 lata de milho verde

Cebola picadinha a gosto (normalmente coloco meia cebola média)

Salsinha e cebolinha verde, picadinhas, a gosto

1 colher de (sopa) de vinagre, preferencialmente o de maçã

1 colher rasa de (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

### MASSA:

Massa: 2 ovos médios

1/2 litro de leite morno

250 ml de óleo de milho

1 xícara de (chá) de açúcar

1 colher (café) de sal

30 g de fermento fresco para pão

300 g de farinha de trigo integral

200 g de farinha de trigo branca

### RECHEIO:

Recheio: 12 hambúrgueres previamente já preparados conforme acima

200 g de presunto de peito de peru fatiado

200 g de mussarela light fatiada

1 xícara de azeitonas pretas picadas

2 tomates cortados em rodelas

100 g de queijo curado ralado

## MODO DE PREPARO

### HAMBÚRGUERES CASEIROS:

Hambúrgueres caseiros: Misture a carne, o sal e o azeite.

Rende aproximadamente 12 hambúrgueres.

Faça bolinhas e achate-as com a mão, moldando a seu gosto os hambúrgueres, com mais ou menos 2 cm de altura. Caso queira pode-se utilizar os moldes para hambúrgueres que se encontram no mercado.

Reserve-os na geladeira, envoltos em filme plástico, até a preparação dos demais ingredientes.

### MOLHO:

Molho: Em um recipiente misture todos os ingredientes.

Reserve na geladeira, enquanto prepara a massa.

### MASSA:

Massa: No liquidificador coloque os ingredientes da massa, os ovos, o leite morno (deve ser morno para não interferir na ação do fermento), o óleo, o açúcar, o sal e o fermento e bata até misturar bem. Reserve as farinhas.

Transfira a mistura batida para uma tigela e vá adicionando, aos poucos as farinhas, primeiro a de trigo integral e na sequência a farinha branca, misture com a ajuda de um fuê. Não estranhe, a massa ficará mais líquida.

Em um refratário retangular com a medida aproximada de 35cm X 25cm, untado com uma pequena porção de óleo e enfarinhado com um pouco de farinha branca, coloque os ingredientes na seguinte sequência.

Metade da massa, por cima disponha os hambúrgueres, em seguida coloque a mussarela light e o presunto de peru em fatias, azeitonas picadas a gosto, rodelas de tomates, mais ou menos umas doze rodelas.

Cubra tudo com o restante da massa e salpique queijo ralado.

Leve ao forno a 180°C por mais ou menos 50 minutos e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31462-sanduiche-de-forno-especial.html>