

BIG MAC

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres de sopa de relinche de pepino

2 colheres de sopa de maionese

1 colher de café de páprica

1 colher de café de alho em pó

1 colher de café de cebola em pó

1 colher de café de mostarda

LANCHE:

Lanche: 2 hambúrgueres bovinos

1 pão para hambúrguer com gergelim

2 folhas de alface americano

1 fatia de queijo cheddar

2 fatias de pickles

2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do molho até ficar com a cor salmão. Frite os hambúrgueres.

Corte o pão em três partes e coloque em uma frigideira. Coloque o molho em baixo e no meio. Coloque um hambúrguer em cima da parte de baixo e o outro na parte do meio.

Coloque o alface nas duas partes e o queijo na parte de baixo. Coloque o pickles na parte do meio e feche o lanche. Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33348-big-mac.html>