

X-TUDÃO ASSADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 6 a 7 hambúrgueres

150 g de mussarela

150 g de presunto

1/2 lata de milho verde

tomates em rodela

ovos cozidos e rodela

bacon fritinho

cebola em rodela

MODO DE PREPARO

Misture em um liquidificador ou à mão, o fermento, o açúcar, o sal, o leite, o ovo, margarina e 2 xícaras de farinha de trigo.

Despeje em uma vasilha e vá acrescentando o restante da farinha aos poucos até formar uma massa levemente pegajosa.

Sove por 10 minutos e deixe descansar tampada por 1 hora.

Grelhe os hambúrgueres.

Abra a massa com o rolo e cubra uma forma redonda de fundo removível untada com margarina e farinha de trigo.

Coloque o hambúrguer e camadas dos ingredientes do recheio deixando a mussarela por último.

Cubra com o restante da massa e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva com mostarda e ketchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36194-x-tudao-assado.html>