

ROCAMBOLE COM HAMBÚRGUER DEFUMADO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 kg de batata (cozida e amassada com sal)
- 2 gemas (sem a membrana que a envolve ,principalmente o ponto branco)
- 2 claras em neve(sem o ponto branco)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de amido de milho "maizena"
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

RECHEIO:

- Recheio: 6 hambúrgueres defumados (sugestão perdigão)
- 150 g de molho de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Coloque as batatas para cozinhar com sal e depois que estiverem bem moles, amasse-as; retire toda a água antes de amassá-las.
- Separe as gemas e as claras do ovo em recipientes separados.
- Bata as claras com a batedeira até que fique bem firmes e reserve-as.
- Misture o purê de batata, as gemas, a margarina, o leite, o trigo, o amido de milho e o fermento.
- Depois envolva a massa com as claras em neve.
- Unte a fôrma com margarina e farinha de trigo.
- As fôrmas ideais são as finas, pois dificilmente irá quebrar a massa ao desenformá-la, e assa mais rapidamente.
- Coloque a massa para assar no forno em temperatura alta, quanto mais potente seu forno, mais rápido irá assá-la, portanto fique sempre atento.
- Quando a massa estiver dourada e ao espetá-la com o garfo e não sair nada, a massa está pronta.

RECHEIO:

- Recheio: Esquente a panela com 2 colheres de sopa de óleo.

Coloque todos os hamburgers.

Mexa sempre até que fiquem com a carne solta, semelhante a carne moída frita.

Acrescente o molho de tomate.

Seu recheio está pronto, desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Depois que a massa estiver pronta, umedeça um pano de prato e estenda sobre uma mesa.

Vire a fôrma com a massa sobre o pano úmido, dê batidinhas na fôrma até que solte da fôrma.

Acrescente o recheio, espalhando sobre toda a massa.

Com ajuda do pano úmido que está embaixo da massa, enrolando a massa.

Depois de enrolado coloque em uma bandeja com a ajuda do pano e decore.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43893-rocambole-com-hamburguer-defumado.html>