X-TUDO DE FORNO

INGREDIENTES

MOLHO ESPECIAL:

Molho especial:1 xícara (chá) de maionese

1 xícara (chá) de catchup picante

1/4 xícara (chá) de mostarda

1 colher (sopa) de pepino em conserva cortado em cubinhos

2 colheres (sopa) de cebola bem picadinha

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1 colher (sopa rasa) de açúcar

Sal a gosto

MASSA:

Massa:2 ovos

500 ml de leite morno

250 ml de óleo

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (café) de sal

30 g de fermento fresco

500 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:12 hambúrgueres

1 xícara (chá) de milho escorrido

1 xícara (chá) de ervilha fresca

200 g de presunto fatiado

200 g de mussarela fatiada

1 tomate cortado em rodelas

Gergelim branco para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque maionese, catchup, mostarda, pepino, cebola, vinagre de maçã, açúcar e sal, misture bem e leve para a geladeira por cerca de 2 horas para apurar os sabores.

Em um liquidificador coloque os ovos, o leite, óleo, açúcar, sal, fermento e bata até que ficar uma mistura homogênea.

Transfira a mistura para uma tigela e peneire a farinha, misturando tudo com um batedor de arame.

Em um refratário retangular (35X25 cm) untado e enfarinhado coloque metade da massa (reservada acima) e faça camadas na seguinte ordem: 6 hambúrgueres, metade do molho, especial, 1 xícara (chá) de milho escorrido, 1 xícara (chá) de ervilha fresca, 200g de presunto fatiado, 200g de mussarela fatiada, 6 hambúrgueres, a outra metade do molho especial, rodelas de 1 tomate.

Cubra com a outra metade da massa e salpique gergelim branco. Leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 1 hora. Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47593-x-tudo-de-forno.html