

HAMBÚRGUER ARTESANAL COM CAPA DE BACON

INGREDIENTES

200 g de carne moída

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

2 ou 3 tiras de bacon

tempero de hambúrguer a gosto ou sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture com à mão a farinha de rosca, a carne e o tempero

Modele até que se atinja a forma de hambúrguer

Deixe descansar por 5 minutos

Pegue as tiras de bacon e cubra o hambúrguer de centro a centro

Em uma frigideira já aquecida, coloque para fritar até atingir o ponto desejado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11166-hamburguer-artesanal-com-capa-de-bacon.html>