

# HAMBÚRGUER NA AIR FRYER

## INGREDIENTES

- 500 g da carne moída da sua preferência (indico acém)
- 1 colher (sopa) de cebola moída ou ralada
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de tempero misto (pimenta-do reino, cominho e orégano)

## MODO DE PREPARO

- Em um recipiente misture todos os ingredientes
- Monte os hambúrgueres no formato e tamanho desejados
- Envolva os hambúrgueres com plástico filme ou coloque em saquinhos plásticos individuais
- Leve ao congelador por 15 minutos
- Coloque para fritar na air fryer por 12 minutos a 200
- Indico colocar 2 hambúrgueres por vez, para que não fique um sobre o outro
- Eles também podem ser fritos na frigideira ou assados no forno
- Pronto
- Caso não utilize todos de uma vez só, os que sobrarem poderão continuar no congelador
- Rende aproximadamente 4 hambúrgueres grandes ou 5 hambúrgueres médios

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8422-hamburguer-na-air-fryer.html>