

# HAMBÚRGUERES CROCANTES



## INGREDIENTES

- 1 DENTE DE ALHO
- 1 RAMINHO DE SALSA
- 2 QUEIJOS FRESCOS MAGROS PEQUENOS
- 50G NOZES
- 40G PÃO RALADO OU 5 TOSTAS
- 2 OVOS
- SAL E NOZ MOSCADA QB.

## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com a lâmina de amassar/triturar juntar o alho, a salsa, o queijo fresco, as nozes e o pão ralado/tostas e triturar no Pulse - 10 seg. Verificar se ficou bem triturado e se necessário aumentar o tempo.
2. Juntar os ovos inteiros, temperar de sal e noz moscada e misturar V5 - cerca de 15 seg.
3. Moldar a massa em hambúrgueres e numa frigideira com um fio de azeite cozinhá-los até alourarem dos dois lados, cerca de 10 min.
4. Pode acompanhar com esparguete cozido na CC enquanto aloura os hambúrgueres.