

# CHEESEBURGER



## INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA AS 12 CHEESEBURGERS
- 700 GR DE CARNE DE VACA SEM GORDURA
- 200 GR DE QUEIJO FLAMENGO LIGHT
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 10 GR DE GENGIBRE RALADO OU EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE PIMENTÃO DOCE
- 60 GR DE FARELO DE TRIGO
- SAL E PIMENTA A GOSTO

## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade rale o queijo a gosto e reserve.  
\_\_\_\_\_
2. Triture a carne muito bem e reserve também.  
\_\_\_\_\_
3. Adicione a cebola, o alho e o gengibre e triture por 20 segundos na velocidade 12.  
\_\_\_\_\_
4. Mude de lâmina para a de amassar/ triturar, com a espátula puxe a cebola para o fundo do copo.  
\_\_\_\_\_
5. Adicione todos os restantes ingredientes. Programe na velocidade 4 por cerca de 3 minutos. Rectifique de sal se necessário.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Pode começar a construir as cheeseburgers para consumir de imediato ou para congelar utilizando, neste caso, papel vegetal entre elas para poderem descolar-se com facilidade no acto de confeccionar.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_