

# HAMBÚRGUER DE BETERRABA E QUINOA



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar 1 chávena de água e a 1/2 chávena de quinoa lavada e forrar o cesto com papel vegetal e colocar a beterraba em quartos, programar 25 min no programa vapor.
2. Descascar a beterraba e colocar todos os ingredientes no robot, triturar 15 segundos na velocidade 8.
3. Se necessário adicionar mais flocos de aveia, eu gosto de deixar um pouco húmido, pois ao cozinhar também ficam mais húmidos.
4. Formar então os hamburguers e levar a fritar um pouco de cada lado num pequeno fio de azeite. Terminar no forno a 200°C durante mais 10-15 minutos (enquanto as batatas também estão a assar).
5. Espero que gostem!

## INGREDIENTES

- 1 BETERRABA
- 1/2 CHÁVENA DE QUINOA CRUA
- 25 G QUEIJO RALADO
- 75 G FLOCOS DE AVEIA FINOS
- 1 OVO
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- COENTROS