



# HAMBÚRGUER PARA TODOS XL

 Carne —  63 MIN  FÁCIL  12 UNIDADES  YÄMMI 2

## Ingredientes

- 1500 g de carne de vaca para bife, sem nervos ou gordura
- 195 g de cebola
- 10–12 g de salsa
- 3 fatias de pão de forma sem cõdea
- 90 g de leite
- 1 c. de sobremesa de alho em pó
- 15 g de sal fino
- 1 ovo grande
- Azeite para untar

## Preparação

- 1º** Corte a carne em pedaços pequenos (com cerca de 3–5 cm), coloque-os num recipiente e leve ao congelador durante cerca de 1 hora. A carne deverá ficar parcialmente congelada.
- 2º** Divida a carne em 3 partes. Coloque 1/3 da carne na panela e programe 15 segundos na velocidade 10. Retire para um recipiente à parte. Coloque na panela outro terço da carne e triture 15 segundos na velocidade 10. Repita o processo para a restante carne, programando 15 segundos na velocidade 10. Retire e reserve.
- 3º** Sem lavar a panela, introduza a cebola aos pedaços e a salsa e pressione a Função Triturar . Com a espátula, faça descer os pedaços acumulados nas paredes da panela e volte a carregar na Função Triturar .
- 4º** Junte o pão, o leite, o alho, o sal e o ovo e programe 30 segundos na velocidade 7. Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela.
- 5º** Acrescente a carne reservada e regule 30 segundos na velocidade 8 com a Rotação Inversa , ajudando a misturar os ingredientes com a espátula durante o funcionamento da máquina (inserindo-a no orifício da tampa). Verifique se o preparado ficou uniformemente misturado e, se necessário, programe mais uns segundos na mesma velocidade.
- 6º** Forme bolas de 150 gramas cada. Unte as mãos com azeite para modelar os hambúrgueres e frite-os ou grelhe-os de ambos os lados.

**Dica:** Congele os hambúrgueres (crus) individualmente e frite-os quando pretender.