



Imagem: Reprodução/WEB

BOLO DE FUBÁ

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de fubá
3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
1/2 copo (americano) de óleo
1 copo de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve o bolo de fubá ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 40 minutos.

HAMBÚRGUER CASEIRO

INGREDIENTES

3 kg de carne moída (escolha uma carne magra e macia)
300 g de bacon moído
1 ovo
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
30 ml de água gelada
3 colheres (sopa) de tempero caseiro feito com alho, sal, cebola, pimenta e cheiro-verde processados no liquidificador

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea. Separe porções de 90 g a 100 g. Cubra uma bancada com plástico umedecido e modele os hambúrgueres, utilizando um aro como base. Modele um hambúrguer de cada vez e retire o aro logo em seguida. Forre uma assadeira de metal com plástico, disponha os hambúrgueres e intercale as camadas de carne com folhas de plástico, sem apertar. Faça, no máximo, quatro camadas por assadeira e leve ao congelador. Depois de congelados, retire os hambúrgueres, frite-os ou asse-os. Estão prontos para servir.



Imagem: Reprodução/WEB