



Hambúrguer de batata-doce e feijão branco



Rendimento

18 unidades



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata-doce (cozida e descascada)	1 quilo	1 kg
Feijão branco (cozido e escorrido)	1 quilo	1 kg
Pão (torrado e triturado)	1 xícara (chá)	80 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Pimenta caiena (em pó)	1 colher (chá)	2 g
Cebolinha-verde (em rodela finas)	Meia xícara (chá)	20 g
Farinha de trigo	8 colheres (sopa)	80 g

Modo de Preparo

1. No processador, coloque a batata-doce e o feijão branco, e bata por 2 minutos, ou até obter uma pasta.

- 2.** Transfira para um bowl grande, junte o pão, o Temperos SAZÓN® Profissional Alho, o Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo, o sal, a pimenta caiena, a cebolinha, e misture bem. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, e misture para incorporar.
- 3.** Divida a massa em 18 porções iguais e modele cada uma delas no formato de hambúrguer. Cubra com plástico-filme e deixe descansar na geladeira por, pelo menos, 15 minutos.
- 4.** Em uma frigideira grande ou chapa, coloque um fio de óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Coloque os hambúrgueres, e frite aos poucos, por cerca de 4 minutos cada lado, ou até dourar, repondo o óleo quando necessário. Retire do fogo e utilize nas preparações dos lanches.