

HAMBÚRGUER DE FEIJÃO AZUKI

INGREDIENTES

1/2 pacote de feijão azuki cozido batido ou amassado

temperos a gosto

alecrim e salsinha a gosto

bastante cebola picadinha

1 dente de alho picado

orégano e chimichurry a gosto

1 colher (sopa) de shoyu

1 colher (chá) de molho de pimenta

1 xícara de aveia em flocos finos

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

farinha de trigo integral ou normal até dar liga

2 ovos

1 colher (sopa) de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture tudo, molde e passe na farinha de rosca

O feijão azuki pode ser substituído por grão

Coloque em uma assadeira e depois de montados leve ao congelador

Podem ser fritos ou assados

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3897-hamburguer-de-feijao-azuki.html>