

I'm not a robot



Mini pão de hamburger

22 (Avaliação 5 de 5, 9 (avaliações)5,0 (9)Avaliação 4,8 de 5, 32 (avaliações)4,8 (32)Avaliação5,5 de 5, 95 (avaliações)5,4 (95)MÁIS VENDIDOAvaliação 5 de 5, 9 (avaliações)5,0 (7)Avaliação 4,8 de 5, 32 (avaliações)4,8 (32)Avaliação 4,8 de 5, 37 (avaliações)4,8 (37)Avaliação 4,3 de 5, 20 (avaliações)4,6 de 5, 14 (avaliações)6,1 (14)Avaliação 4,4 de 5, 115 (avaliações)4,6 (115)Avaliação 4,9 de 5, 10 (avaliações)6,3 (10)Avaliação 5 de 5, 7 (avaliações)5,0 (7)Avaliação 5 de 5, 3 (avaliações)5,0 (3)R\$48,50em 12x R\$3,92Avaliação 4,8 de 5, 25 (avaliações)4,8 (25)Avaliação 4,6 de 5, 11 (avaliações)4,5 (11)Avaliação 5 de 5, 3 (avaliações)5,0 (3)Avaliação 4,7 de 5, 30 (avaliações)4,7 (30)Avaliação 5 de 5, 4 (avaliações)5,0 (4)Avaliação 4,5 de 5, 6 (avaliações)4,5 (6)R\$66,90em 12x R\$5,57Avaliação 4,3 de 5, 7 (avaliações)4,3 (7)Avaliação 4,7 de 5, 7 (avaliações)4,7 (7)em 2x R\$26,45 sem jurosAvaliação 5 de 5, 12 (avaliações)5,0 (12)Avaliação 4,8 de 5, 12 (avaliações)4,8 (12)Avaliação 4,8 de 5, 12 (avaliações)4,8 (12)R\$4,04em 12x R\$4,04R\$17,56em 12x R\$14,71em 2x R\$26,95 sem jurosAvaliação 5 de 5, 1 (avaliações)5,0 (1)R\$138,25em 12x R\$10,6812x R\$10,40em 12x R\$8,8500 frete grátis está sujeito ao peso, preço e distância do envio. Ir para a receita Imprimir Diária 12 de outubro é dia das crianças e hoje temos uma receita perfeita para servir aos pequenos: mini pão de hambúrguer caseiro ideal para festa infantil! E pode chamar a criança para ajudar no preparo: elas podem ajudar na mistura dos ingredientes, na sova da massa ou até na hora de moldar os pãezinhos. Fazer pão caseiro é uma ótima forma de passar um tempo junto com a família, além de ensinar desde cedo a importância da comida: veridade, aquela feita em casa e que a gente ama tanto. Essa receita de pão de hambúrguer caseiro é super fácil e só exige planejamento: a massa precisa de dois descansos e a sova leva em torno de 30 minutos. Mas fica tranquilo que a massa é fácil de trabalhar! Então bora sovar pô? Confira a receita completa: **INGREDIENTES** 1 xícara de chá de água morna2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente1 ovo4 xícaras de chá de farinha de trigo (pode ser que precise de mais farinha)1/4 de xícara de chá de açúcar1 e 1/2 colher de chá de sal colher de sopa de fermento seco2 colheres de sopa de manteiga derretida para pintarColore a massa com o que quiser!HAMBÚRGUER CASEIROPrimeiramente misture a água morna, a manteiga, o açúcar, o ovo e o fermento. Em seguida coloque aos poucos a farinha e comece misturando com uma colher de pau ou de silicone. Quando a massa começar a ficar pesada, adicione o sal e, força nos bráncios, hora de sovar! Sove a massa em uma bancada até ela ficar bem macia e homogênea. Depois, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume (em torno de 2 horas)Passado esse tempo, hora de modelar a massa. Para fazer o pão, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e por fim leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Gostou dessa receita de mini pão de hambúrguer caseiro? Então clique aqui para ver todas as nossas receitas de pão caseiro e aqui para ver receitas de hambúrguer caseiro. Você já segue o Assa Receita Funciona nas redes sociais? Então acompanhe os nossos perfis para ficar por dentro de todas as receitas: estamos no Instagram, Facebook, Twitter, YouTube e Pinterest. Até o próximo post! Essa receita rende14 mini pãesTempo de preparo30hours 20minutesTempo total30hours 35minutesDiária 12 de outubro é dia das crianças e hoje temos uma receita perfeita para servir aos pequenos: mini pão de hambúrguer caseiro ideal para festa infantil! 1 xícara de chá de água morna2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente1 ovo4 xícaras de chá de farinha de trigo (pode ser que precise de mais farinha)1/4 de xícara de chá de açúcar1 e 1/2 colher de chá de sal colher de sopa de fermento seco2 colheres de sopa de manteiga derretida para pintarColore a massa com o que quiser!HAMBÚRGUER CASEIROPrimeiramente misture a água morna, a manteiga, o açúcar, o ovo e o fermento. Em seguida coloque aos poucos a farinha e comece misturando com uma colher de pau ou de silicone. Quando a massa começar a ficar pesada, adicione o sal e, força nos bráncios, hora de sovar! Sove a massa em uma bancada até ela ficar bem macia e homogênea. Depois, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume (em torno de 2 horas)Passado esse tempo, hora de modelar a massa. Para fazer o pão, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1,33 kg de carne moída90 g de creme de cebola20 unidades de pão de hambúrguer 13 folhas de alface crespa picadas (aproximadamente) 2 unidades de tomate em rodelas (aproximadamente 3 tomates médios) 20 fatias de bacon Sal a gosto Pimenta a gosto Manteiga derretida para pintar a massa e o pão. Para fazer o hambúrguer, faça o formato de uma bola e deixe descansar por mais uma hora e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos ou até ficarem douradinhos. Espere esfriar e sirva a seguir! Entradas / Lanches / Receitas Ir para a receita Imprimir receita Preparar aperitivos para uma festa ou evento não é uma tarefa simples. Porém, existem opções que são fáceis, rápidas e agradam a grande maioria dos convidados. E uma delas é o clássico atemporal: o mini hambúrguer.Acesse o nosso grupo de whatsapp Seja montando um cardápio para festa infantil ou pensando em algo diferente para servir ao lado dos salgadinhos nos aniversários, o mini-hambúrguer é uma ótima escolha para poupar tempo na hora do preparo e arrasar no menu. Assim, além deles, para incluir também os vegetarianos presentes você pode servir também mini-pizzas de sabores diversos, como queijo ou marguerita. Em seguida, veja como preparar essa receita deliciosa: 1