



Pratos Principais

Hambúrgueres

## Hambúrguer Diabinho

🕒 25 min.

🔥 Médio

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem de Garden Gourmet Hambúrguer Vegetariano
- 2 pães de hambúrguer
- 1 cebola roxa
- 100 g de tomates cherry
- algumas folhas de alface q.b.
- 6 malaguetas pequenas (para fazer 4 “orelhas” e 2 “caudas”)
- pickles q.b.
- algumas fatias de queijo vegan q.b.
- maionese vegan q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 340,9 kcal | 17%* |
| <b>Proteínas</b>           | 26,3 g     | 53%* |
| <b>Lípidos</b>             | 15,0 g     | 21%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 23,5 g     | 9%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

1. Cozinhava os hambúrgueres numa frigideira até ficarem com uma cor acastanhada.
2. Corta a cebola roxa em rodela finas e o tomate cherry em metades.
3. Corta em metades os pães de hambúrguer e começa por colocar as folhas de alface como base do teu hambúrguer.
4. Adiciona o tomate cherry, a cebola roxa e o Sensational Burger GARDEN GOURMET por esta ordem.
5. De seguida, adiciona a fatia de queijo, alguns pickles e mais algumas folhas de alface. Finaliza com a maionese vegan.

6 Dá um toque de Halloween ao teu hambúrguer usando as malaguetas como orelhas e cauda!