



Pratos Principais Hambúrgueres

Hambúrguer Diabinho

🕒 25 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

1 embalagem de Sensational Burger GARDEN GOURMET (2 hambúrgueres)
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

Energia	317,1 kcal	16%*
Proteínas	18,8 g	38%*
Lípidos	17,6 g	25%*
Hidratos de Carbono	20,1 g	8%*

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

Preparação

1. Cozinha 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!