



Ocasões Especiais Halloween

## Aranhas Vegan Halloween

15 min.

Fácil

Económico

2 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Sensational™ Picado Vegan GARDEN GOURMET  
1 pimento vermelho  
1 pimento amarelo  
azeitonas pretas q.b.  
1 fatia de queijo (vegan)  
ketchup

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	317,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	19,6 g	39%*
<b>Lípidos</b>	20,2 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	12,5 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Corta os pimentos em tiras compridas para formares as 'pernas das aranhas'. Corta as azeitonas em rodela para fazeres os "olhos da aranha" e corta o queijo em círculos, com cerca de 2 cm de diâmetro, para a parte "branca dos olhos".
- 2 Divide o Sensational™ Picado Vegan GARDEN GOURMET em 4 porções iguais e molda-os em pequenos hambúrgueres.
- 3 Prepara os hambúrgueres vegan na frigideira e deixa arrefecer um pouco. Pressiona suavemente as tiras de pimentos sobre os hambúrgueres, para formares as pernas das aranhas.
- 4 Aquece um pouco os hambúrgueres no forno. Completa o hambúrguer "aranha" colocando as rodela de queijo e azeitonas, para fazer de "olhos". Serve com ketchup ou outro molho à escolha.