

# HAMBÚRGUER VEGANO DE FEIJÃO PRETO

## INGREDIENTES

1 xícara de feijão preto cru  
1/3 xícara de cebola picada  
2 dentes de alhos amassado ou picado  
1 colher (sopa) de orégano  
2 colheres (sopa) de óleo  
1/2 xícara de salsinha picada  
1 colher (sopa) de suco de limão  
sal e pimenta a gosto  
1/3 xícara de aveia em flocos finos  
1/3 xícara de farinha de trigo ou 1/2 xícara de farinha de arroz

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão como de costume e reserve sem o caldo  
Amasse ou leve para o processador  
Junte os demais ingredientes, exceto a farinha  
Adicione a aveia e a farinha, acerte no sal  
Misture bem e caso precisar de mais farinha, coloque aos poucos  
Reserve a massa na geladeira por 4 horas  
Modele os hambúrgueres e frite com fogo médio em uma frigideira antiaderente com um fio de óleo  
Aguarde ficar dourados em ambos os lados

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9713-hamburguer-vegano-de-feijao-preto.html>