



Burger végétal

Burger végétal délicieux

Ingrédients

- | | |
|----------------------|--------|
| • Evlier Végan mix B | 700 g |
| • Eau glacée | 1,5 kg |
| • Huile végétale | 400 g |

Préparation

Remplissez le mélangeur avec de l'**Evlier Végan mix B** et rajoutez-y l'eau glacée pendant que l'appareil mélange à vitesse maximale. Ensuite, tout en actionnant cette fois la vitesse minimale du mélangeur, rajoutez l'huile végétale au mélange. Mélangez bien le tout jusqu'à l'absorption totale du liquide. Entreposez une nuit au réfrigérateur.

Passez la préparation à la plaque de 4 à 5 mm. Façonnez vos burgers à l'aide de film alimentaire pour leur donner la forme souhaitée.

astuce

- Ces burgers végétal peuvent être congelés sans problème, la qualité du produit sera préservée !
- Des boulettes véganes ou une sauce à spaghetti végétal ? Tout à fait possible, il suffit de récupérer la préparation hachée dans un plat au lieu de la façonner.