

**BURRITO DE CARNE MOÍDA E MUSSARELA AO MOLHO ESPECIAL**

Burrito de carne moída com mussarela, alface, cebola e molho especial

 20 minutos 30 minutos 1 porção**INGREDIENTES**

- 1 Massa de wrap Wickbold (30 g)
- 100 gramas de acém bovino moído cozido
- 1 colher de sopa cheia, picado de cebola crua (10 g)
- 20 gramas de mussarela
- 1 porção de molho especial ao estilo caM giB << ;) (35 g)
- 2 folhas médias de alface (20 g)

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Colocar a massa em cima de um recipiente
- 2º Colocar o molho
- 3º Colocar a alface picada
- 4º Colocar a cebola
- 5º Colocar a carne moída cozida
- 6º Colocar o queijo mussarela
- 7º Dobrar o burrito
- 8º Leva a airfryer por 15min a 200°C
- 9º Reservar e armazenar os burritos na geladeira, reaquecer quando utilizar

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

|                    | POR 100 g | POR PORÇÃO (212 g) | % DDR |
|--------------------|-----------|--------------------|-------|
| ENERGIA            | 197 kcal  | 416 kcal           | 21 %  |
| CARBOIDRATOS       | 12 g      | 25 g               | 8 %   |
| PROTEÍNA           | 16 g      | 34 g               | 45 %  |
| GORDURA            | 9 g       | 19 g               | 35 %  |
| GORDURAS SATURADAS | 4 g       | 8 g                | 38 %  |
| FIBRA ALIMENTAR    | 1 g       | 1 g                | 5 %   |
| SÓDIO              | 171 mg    | 362 mg             | 15 %  |