

Pão na Chapa

Toplam 13 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 6/10

Brezilya fırınlarındaki klasik pão na chapa, tereyağla bastırılarak tavada kızartılan yumuşak ekmektir.

Malzemeler

- 2 adet Fransız ekmeği
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 60 gr Kaşar peyniri
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

1. Fransız ekmeğini boyuna ikiye kesin.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın.
3. Ekmeklerin iç yüzüne tereyağı sürün.
4. Ekmekleri tereyağı yüzü alta gelecek şekilde 4 dakika bastırarak kızartın.
5. Peyniri kullanacaksanız 1 dakikada ekleyip eritin ve hemen servis edin.
6. Kızartılırken servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.
7. Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği tavaya bastırarak pişirin; yüzeyi altın rengi olurken içi kurmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında filtre kahveyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt