

Cachapa

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Cachapa, taze mısır taneli tatlı tuzlu hamurun tavada pişip eriyen beyaz peynirle katlandığı Venezuela kahvaltısıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Taze veya donmuş mısır tanelisi
- 0.5 su bardağı Masa harına
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Pişirmek için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Servis için

- 250 gr Dil peyniri veya mozzarella

Yapılışı

1. Mısır masa harına, süt, yumurta, şeker ve tuzu robotta hafif taneli kalacak şekilde çekin.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin ki masa harına nemi çeksin.
3. Tavayı brta ateşte 1 su bardağı tereyağıyla yağlayın.
4. Hamurdan kepçeyle döküp 12 santimlik kalıpların pankekler yapın.
5. Cachapaların ilk yüzünü 4 dakika, kenarları kızarana kadar pişirin.
6. Çevirip diğer yüzünü 3 dakika pişirin, peynir ekleyip eritin.
7. Peyniri içinde kalacak şekilde ikiye katlayın sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tamamen pürüzsüz çekmemek cachapaya taze mısır dokusu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tereyağı ve dil peyniriyle katlayıp sade kahve yanında servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta