

# 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 kızartılan yumuşak ekmektir.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Fransız ekmeğini boydan ikiye kesin.
2. İç yüzlerine tereyağ sürüp üzerine bir çimdik tuz serpin.
3. Döküm tavaya orta yüksek ısıda ısıtın.
4. Ekmekleri tavaya bastırarak 3-4 dakika kızartın.
5. Kaşar peynirini ekmeklerin arasına yerleştirip erir erimez servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında filtre kahveyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt