



芝士多士

Tosta de queijo

Cheese toast

雞蛋

2隻（一隻掃在麵包上，一隻與其他材料混合）

麵粉

1-2湯匙

材料

方包	一磅（隔日使用為佳）
芝士	250克（“flamengo”或“adam”為佳）
煉奶	2湯匙
糖	1-2湯匙
芥辣	2茶匙
牛油	1湯匙

做法

1. 把方包切成八個三角形，再放進焗爐內焗2分鐘（溫度在80°C左右）；
2. 磨碎芝士待用；
3. 把芝士和所有材料（除方包之外）放於一器皿內拌勻，直至變成濃稠的糊狀；
4. 先將切好的方包掃上雞蛋，再塗上糊狀物，直至變成一個金字塔，再掃上一層雞蛋；
5. 當所有步驟完成後，把食物放入焗爐內（低於180°C或200°C）焗15至20分鐘。

所需的時間會因應不同的焗爐（小型或大型、電動型或煤氣型）而改變。土生方言裡，“芝士多士”這個名詞是常用的，發音為“chistôs”。

INGREDIENTES

- 1 lb. de pão de forma (de preferência guardado);
- 250g de queijo (de preferência “flamengo” ou “adam”);
- 2 colheres de sopa de leite condensado;
- 1 ou 2 colheres de sopa de açúcar;
- 2 colheres de chá de mostarda;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 2 ovos (1 para misturar à massa e 1 para pincelar)
- 1 ou 2 colheres de sopa de farinha;

PREPARAÇÃO

1. Corta-se cada fatia de pão em oito triângulos e leva-se ao forno para tostar, durante 2 mins, a 80 ° C.
2. Rala-se o queijo ou passa-se por uma trituradora.
3. Num recipiente mistura-se o queijo com todos os ingredientes, até ficar uma massa compacta.
4. Pincela-se o pão com ovo e barra-se com a massa até ficar tipo pirâmide. A seguir pincela-se com o ovo.
5. Quando está tudo pronto, leva-se ao forno já aquecido a 180°C ou 200° C, durante 15 a 20 minutos.

* O tempo varia consoante o tipo de forno (pequeno ou grande; eléctrico ou a gás)

O termo “Cheese toast” foi sempre usado como uma palavra de dialecto macaense. Modo de pronunciar: chistôs.

Ingredients

- 1lb of loaf of bread (kept for a whole night, with preference)*
- 250gr. of cheese (“flamengo” or “adam”, with preference)*
- 2 tablespoons of condensed milk*
- 1 or 2 tablespoons of sugar*
- 2 teaspoons of mustard*
- 1 tablespoon of butter*
- 2 eggs (1 to be mixed with the paste and 1 for brushing)*
- 1 or 2 tablespoons of flour*

Preparations

- 1. Cut the loaf of bread into eight triangles and toast them in the oven for 2 mins, under 80° C.*
- 2. Grate the cheese or put it in the triturate machine.*
- 3. Mix the cheese with all the ingredients in a container until it forms a compact paste.*
- 4. Paint the bread with egg, then spread the paste until it forms a pyramid. Paint the egg on it.*
- 5. When everything is done, put them in the heated oven, under 180° C or 200° C, for 15 or 20 minutes.*

Time varies according to different types of oven (small or big, electrical or gas oven)

The term “Cheese toast” has always been used in the Macanese dialect. It is pronounced as “chistôs”.