

Αλμυρή τάρτα με τυριά

Ο
ι
τ
ά
ρ
τ
ε
ς
ε
ί
ν
α
ι
α
γ
α
π
η
μ



ένη επιλογή. Είτε είναι γλυκές είτε είναι αλμυρές. Σήμερα θα σας δείξουμε πως μπορείτε εύκολα και γρήγορα να φτιάξετε έναν αλμυρό πειρασμό που μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες μεσημέρι ή απόγευμα.

Υλικά:

Ζυμάρι:

1 βούτυρο 250gr

250 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

200 ολικής ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κρόκους αυγών

1 κουταλάκι ζάχαρη

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Γέμιση αλμυρή:

250gr κασέρι

200gr τυρί φέτα APBANITH

λίγο τριμμένο καπνιστό τυρί Θεσσαλονίκης APBANITH

1 πιπεριά φλωρίνης

2 αυγά

Εκτέλεση:

Βάζεις το αλεύρι με το βούτυρο , λίγο αλάτι και λίγη ζάχαρη στο μίξερ, και χτυπάς. Χωρίζεις τα

αυγά και ρίχνεις τους κρόκους στο μείγμα. Τα χτυπάς και μετά το βάζεις για λίγο στο ψυγείο. Αφού κρυώσει παίρνεις τα 2/3 της ζύμης και το απλώνεις στην ταρτιέρα. Τη βάζεις στο φούρνο για λίγο, όσο θα ετοιμάζεις τη γέμιση.

Μέσα σε ένα μπολ ανακατεύεις τις πιπεριές με το τυρί, το κασέρι, τα αυγά και λίγο αλάτι και πιπέρι. (Την υπόλοιπη ζύμη μπορείς να την κόψεις κομματάκια και να τα ψήσεις και αυτά σαν μικρά ταρτάκια). Βάζεις το μείγμα με τα τυριά πάνω στην τάρτα και από πάνω τρίβεις λίγο καπνιστό τυρί. Ψήνεις περίπου 40 λεπτά.

Δείτε και την εκτέλεση στο παρακάτω βίντεο:



Δες πως μπορείς να φτιάξεις και τέλεια γλυκιά τάρτα με μήλα και σοκολάτα [εδώ](#).

