

Εύκολα τυροπιτάκια



Σήμερα φτιάχνουμε τα πιο εύκολα τυροπιτάκια του κόσμου. Απλή συνταγή κορυφαία γεύση!

Υλικά:

2 αυγά

100 ml ελαιόλαδο ARISTON

250γρ φαρίνα Αφοι Κεραμάρη MANNA

200γρ. τυρί φέτα τσαντίλας APBANITH

100 γρ γιαούρτι TOTAL 2%

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC

Εκτέλεση:

Λιώνεις το βούτυρο. Βάζεις το λιωμένο βούτυρο σε ένα μπολ και προσθέτεις τα αυγά. Ανακατεύεις. Προσθέτουμε τα τυριά και την φαρίνα και ανακατεύουμε. Καλύτερα το αλεύρι να είναι κοσκινισμένο. Πλάθουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Κάνουμε μικρά μπαλάκια και τα βάζουμε ένα ένα στο ταψί.

Δες και το βίντεο που ακολουθεί με την εκτέλεση της συνταγής:

και εδώ ολόκληρο το επεισόδιο:



