

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 APBANITHI

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:





Εύκολα τυροπιτάκια



Ξέρω πως ο χρόνος σας είναι περιορισμένος για αυτό και αυτή η συνταγή απευθύνεται σε όσους θέλουν εύκολα και γρήγορα να έχουν λαχταριστά τυροπιτάκια. Δεν θέλει πολύ χρόνο, ούτε πολλά υλικά.

Για αυτή την εύκολη συνταγή θα χρησιμοποιήσεις τα παρακάτω υλικά:

250 γρ. βούτυρο (ή μαργαρίνη)

3 αυγά

1 φαρίνα

1/2 κιλό κασέρι ή γραβιέρα ή τυρί φέτα ή μείγμα των παραπάνω.

Αλάτι-πιπέρι (προαιρετικά - αν το τυρί είναι αλμυρό δεν χρειάζεται αλάτι)



Η ζύμη μας!



Εκτέλεση:

Βάζεις στο μίξερ το βούτυρο και το χτυπάς σε δυνατή ταχύτητα.

Σιγά σιγά ρίχνεις τα αυγά συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Μετά προσθέτεις την φαρίνα MANNA, και συνεχίζεις την ανάδευση.

Στην συνέχεια προσθέτεις μέσα το τυρί και ζυμώνεις μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Κάπου εδώ μπορείς αν θέλεις να προσθέσεις και κομματάκια ζαμπόν ή αλλαντικού γενικότερα.

Κόβεις τη ζύμη και την πλάθεις σε μικρές μπαλίτσες τις οποίες τοποθετείς στο ταψί. (Βάλε λαδόκολα)

Ψήσε στους 180 βαθμούς Κελσίου στον αέρα για 25 λεπτά περίπου.

Καλή επιτυχία!



EXTRA TIP:

Μπορείς αντί για 1/2 κιλό κασέρι να χρησιμοποιήσεις φέτα ή ακόμη και mix τυριών.

