

Τυροκεκάκια

Μι
α
νο
στ
ιμ
ότ
ατ
η
συ
ντ
αγ
ή
πο
υ
θα
αρ



έσει σε μικρούς και μεγάλους είναι τα τυροκεκάκια. Τα συγκεκριμένα μπορείς να τα φτιάξεις σαν ορεκτικό πριν από ένα τραπέζι, ως κέρασματα για παιδικά πάρτυ αλλά και σαν νοστιμότατο σνακ για τα παιδιά και όχι μόνο! Η γεύση τους είναι διακριτική και ωραία και έτσι καλύπτει ακόμη και τους πιο απαιτητικούς. Επιπροσθέτως είναι μια συνταγή που χωράει να κάνεις αρκετές παραλλαγές και έτσι μπορείς να την κάνεις όπως ακριβώς σου αρέσει. Εγώ θα σου δώσω κάποιες πρώτες ιδέες που είμαι σίγουρος πως θα σου αρέσουν.

Υλικά:

5 αυγά

400 ml γάλα

300 ml ηλιέλαιο

500 γρ ΦΑΡΙΝΑ Αφοι Κεραμάρη MANNA

10 γρ ζάχαρη

10 γρ αλάτι

500 γρ τυρί (εμείς χρησιμοποιήσαμε 250 γρ ανθότυρο και 250 γρ μετσοβέλα, εσύ μπορείς να βάλεις ότι επιθυμείς)



Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ χτύπησε με το σύρμα τα αυγά.

Πρόσθεσε το γάλα και το ηλιέλαιο καθώς και το αλάτι , τη ζάχαρη και στο τέλος τη φαρίνα MANNA.

Ο χυλός πρέπει να είναι πυκτός.

Στον χυλό μας θριμματίζεις τα τυριά που έχεις επιλέξει. Στην συνέχεια βάζεις το μείγμα στα φορμάκια. (το μείγμα είναι για 12 ατομικά φορμάκια)

Προθερμαίνεις τον φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου και ψήνεις για 60 λεπτά.

Συνοδέψε τα τυροκεκάκια με ένα ποτήρι κρασί ή μπύρα εκτός και αν τα έχεις φτιάξει για παιδικό πάρτι. Εκεί σου προτείνω να τα συνοδέψεις με έναν θρεπτικότατο χυμό.

EXTRA TIP. Εμείς φυλάξαμε λίγο από τον χυλό και προσθέσαμε σε μερικά λιαστή ντομάτα. Εσύ μπορείς να βάλεις ελιά, ζαμπόν, καπνιστή γαλοπούλα και ότι άλλο επιθυμείς.

Καλή επιτυχία!

