

# ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ “ΑΥΤΕΝΕΡΓΩ”

## ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

### ΥΛΙΚΑ

(για 35 τυροπιτάκια)

#### για τη ζύμη:

1 πακέτο Φαρινάπ ή αλεύρι για όλες τις χρήσεις (αν χρησιμοποιήσουμε)

μπέικιν πάουντερ)

1 βούτυρο βιτάμ

1 γιαούρτι τοτάλ

1 αυγό

λίγο αλάτι

1 αυγό για το άλλειμα

σουσάμι για το άλλειμα

#### για τη γέμιση:

400 γρ. φέτα

2 αυγά

πιπέρι

λίγο δυόσμο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι και το βούτυρο παγωμένο και τα τρίβουμε μαζί μέχρι να γίνουν τριμάτα. Προσθέτουμε το γιαούρτι, το αυγό και αλάτι και ζυμώνουμε μέχρι να ενωθούν καλά όλα τα υλικά και να γίνει η ζύμη μαλακή και ελαστική.
  2. Την βάζουμε στο ψυγείο για 1/2 ώρα να ξεκουραστεί και ετοιμάζουμε τη γέμιση. Τρίβουμε την φέτα καλά και προσθέτουμε τα 2 αυγά ελαφρά χτυπημένα. Ρίχνουμε και το πιπέρι και το δυόσμο ψιλοκομμένο.
  3. Χωρίζουμε τη ζύμη μπαλάκια και τα ανοίγουμε (1 κάθε φορά) σε φύλλο όχι πολύ λεπτό.
  4. Παίρνουμε ένα ποτήρι και κόβουμε κύκλους στο ζυμάρι. Βάζουμε σε κάθε κύκλο 1 κουταλάκι γέμιση, πηρούνη στην άκρη του κύκλου και τον κλείνουμε σε μισοφέγγαρο. Αν θέλουμε τα πατάμε με ένα πηρούνι στην άκρη τους για να κάνουμε δαντελωτό σχεδιάκι.
  5. Τοποθετούμε τα τυροπιτάκια σε βουτυρωμένο ταψί και τα αλείφουμε με το αυγό χτυπημένο. Αν θέλουμε προσθέτουμε και σουσάμι.
- Τα ψήνουμε περίπου για 1/2 ώρα μέχρι να ροδίσουν στους 180 βαθμούς.

