

Συνταγή για πανεύκολη αφράτη τυρόπιτα χωρίς φύλλο

Τι θα χρειαστείτε

200 γρ. ανθότυρο

200 γρ. φέτα

3 αυγά

120 ml φρέσκο γάλα

150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 κ.γλ γεμάτη baking powder

Πιπέρι

Ελαιόλαδο

4-5 κ.γλ. βούτυρο

Σουσάμι (προαιρετικά)

Εύκολη αφράτη τυρόπιτα χωρίς φύλλο

Εκτέλεση συνταγής

Σε μολ πατάμε με το πιρούνι τη φέτα και το ανθότυρο.

Ρίχνουμε λίγο πιπέρι.

Χτυπάμε τα αυγά και τα προσθέτουμε στα τυριά.

Στο αλεύρι ανακατεύουμε το baking powder.

Προσθέτουμε τα αυγά στα τυριά. Προσθέτουμε και το γάλα.

Βάζουμε και το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.

Λαδώνουμε ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Απλώνουμε το μίγμα, το στρώνουμε με μια σπάτουλα.

Ραντίζουμε ελαφρά την επιφάνεια με ελαιόλαδο και βάζουμε διάσπαρτες 4-5 μικρές κουταλίτσες βούτυρο.

Πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε στους 180° για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η επιφάνεια.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει, κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε.

Τρώγεται φυσικά και κρύα!

Είναι τέλειο σνακ για κάθε ώρα, για τη δουλειά και το σχολείο.

Φτιάξτε την!

Εύκολη αφράτη τυρόπιτα χωρίς φύλλο

Βήμα προς Βήμα

1 Σε μολ πατάμε με το πιρούνι τη φέτα και το ανθότυρο.

2 Ρίχνουμε λίγο πιπέρι.

3 Χτυπάμε τα αυγά και τα προσθέτουμε στα τυριά.

4 Στο αλεύρι ανακατεύουμε το baking powder.

5 Προσθέτουμε τα αυγά στα τυριά. Προσθέτουμε και το γάλα.

6 Βάζουμε και το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.

7 Λαδώνουμε ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

8 Απλώνουμε το μίγμα, το στρώνουμε με μια σπάτουλα.

9 Ραντίζουμε ελαφρά την επιφάνεια με ελαιόλαδο και βάζουμε διάσπαρτες 4-5 μικρές κουταλίτσες βούτυρο.

10 Πασπαλίζουμε με σουσάμι.

11 Ψήνουμε στους 180° για περίπου 40 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η επιφάνεια.

12 Αφήνουμε λίγο να κρυώσει, κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε. Τρώγεται φυσικά και κρύα! Είναι τέλειο σνακ για κάθε ώρα, για τη δουλειά και το σχολείο. Φτιάξτε την!