

Οι λαμπρόπιτες είναι τυρόπιτες που φτιάχνουν παραδοσιακά οι νοικοκυρές στα νησιά για το Πάσχα. Εγώ τις δοκίμασα πρώτη φορά στην Κω, από όπου είναι και η συνταγή. Είναι μυρωδάτες μαλακές ατομικές πιτούλες, που μοσχοβολάνε φρέσκο βούτυρο, τυρί και κανέλα. Παραδοσιακά τις φτιάχνουν ανοιχτές από πάνω, σαν τάρτα. Δοκιμάστε τις, είναι πραγματικά υπέροχες!

Τι θα χρειαστείτε

Για τη ζύμη:

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

270 γρ. γιαούρτι

150 γρ. βούτυρο αγελαδινό

1 μεγάλο αυγό χτυπημένο

2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

1 κ.γλ. αλάτι

Για τη γέμιση:

250 γρ. φέτα ή ξινομυζήθρα

250 γρ. ανθότυρο ή μυζήθρα φρέσκια

200 γραβιέρα τριμμένη

2 μεγάλα αυγά χτυπημένα

1/2 κ.γλ. κανέλα

1/4 κ.γλ. πιπέρι

Για το άλειμμα:

1 αυγό χτυπημένο με 1 κ.σ. γάλα

Μοσχοκάρυδο

Λαμπρόπιτες

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε το αλεύρι σε μεγάλο μπολ με το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ.

Σε άλλο μεγάλο μπολ ή στο μίξερ (με το σύρμα) ανακατεύουμε το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο και το αυγό να χτυπηθούν καλά μέχρι να γίνουν μια ωραία κρέμα.

Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι καθώς ζυμώνουμε. Αν χρησιμοποιούμε το μίξερ, ζυμώνουμε με το γάντζο. Η ζύμη στο τέλος πρέπει να είναι μαλακή και η υφή της πολύ απαλή, σαν δέρμα μωρού!

Χωρίζουμε τη ζύμη σε τόσα μπαλάκια όσα οι πίτες που θέλουμε να φτιάξουμε. Αν έχετε τις στρογγυλές ατομικές φόρμες διαμέτρου 8 εκατοστών, τότε χωρίστε τη ζύμη σε 12 κομμάτια. Αν έχετε τη μεγάλη φόρμα για μάφινς, θα σας βγουν 20-22 κομμάτια (η φόρμα έχει 12 θήκες), οπότε θα ψήσετε 2 φορές.

Αλείφουμε κάθε φόρμα με λίγο λάδι. Πατάμε με το χέρι μας τη ζύμη να ανοίξει και τη στρώνουμε στο εσωτερικό της κάθε φόρμας, να καλυφθούν και τα τοιχώματα μέχρι πάνω. Με ένα πιρούνι αν θέλουμε μπορούμε να κάνουμε σχέδια στις άκρες, αν και στο ψήσιμο δεν κρατάνε και τόσο.

Για τη γέμιση: Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα τυριά και τα λιώνουμε με πιρούνι. Προσθέτουμε τα αυγά, την κανέλα και το πιπέρι. Αναμιγνύουμε καλά, να μην έχουμε χοντρά κομμάτια τυριού στο μίγμα μας.

Γεμίζουμε τις φόρμες με το μίγμα των τυριών και αλείφουμε την επιφάνεια με το αυγό χτυπημένο με το γάλα. Πασπαλίζουμε ελαφρά με λίγο μοσχοκάρυδο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 25-30 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Τις βγάζουμε και ιδανικά τις αφαιρούμε από τις φόρμες και τις αφήνουμε να κρυσώσουν σε σχάρα.

Για τη συνταγή ευχαριστώ θερμά την κυρία Μαρία Λάκατα από την Κω, που μου την έστειλε. Εγώ έκανα μόνο κάποιες μικρές αλλαγές.

Καλή Ανάσταση και Καλό Πάσχα!!!

Λαμπρόπιτες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κρατάμε λίγο από το αλεύρι στην άκρη, περίπου μισό φλιτζάνι. Ανακατεύουμε το υπόλοιπο σε μεγάλο μπολ με το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ.
- 2 Σε άλλο μεγάλο μπολ ή στο μίξερ ανακατεύουμε το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο και το αυγό να χτυπηθούν καλά μέχρι να γίνουν πηχτή κρέμα.-
- 3 Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι ανακατεύοντας. Προσθέτουμε στο τέλος και το αλεύρι που έχουμε κρατήσει, όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη μαλακή. Η υφή της είναι πολύ απαλή, σαν δέρμα μωρού!
- 4 Χωρίζουμε τη ζύμη σε τόσα μπαλάκια όσα οι πίτες που θέλουμε να φτιάξουμε. Αν έχετε τις στρογγυλές ατομικές φόρμες διαμέτρου 8-εκατοστών, τότε χωρίστε τη ζύμη σε 12 κομμάτια. Αν έχετε τη μεγάλη φόρμα για μάφινς, θα σας βγουν 20 κομμάτια (η φόρμα έχει 12 θήκες), οπότε θα ψήσετε 2 φορές.

- 5 Αλείφουμε κάθε φόρμα με λίγο λάδι. Πατάμε με το χέρι μας τη ζύμη να ανοίξει και τη στρώνουμε στο εσωτερικό της κάθε φόρμας, να καλυφθούν και τα τοιχώματα μέχρι πάνω. Με ένα πιρούνι αν θέλουμε μπορούμε να κάνουμε σχέδια στις άκρες, αν και στο ψήσιμο δεν κρατάνε και τόσο.
- 6 Για τη γέμιση: Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα τυριά και τα λιώνουμε με πιρούνι. Προσθέτουμε τα αυγά, την κανέλα και το πιπέρι. Αναμιγνύουμε να γίνει μια παχύρρευστη κρέμα.
- 7 Γεμίζουμε τις φόρμες με το μίγμα και αλείφουμε την επιφάνεια με το αυγό χτυπημένο με το γάλα. Πασπαλίζουμε ελαφρά με λίγο μοσχοκάρυδο.
- 8 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 25-30 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.
- 9 Τις βγάζουμε και ιδανικά τις αφαιρούμε από τις φόρμες και τις αφήνουμε να κρυώσουν σε σχάρα. Καλή Ανάσταση και Καλό Πάσχα!!!