

Η κλασική μας συνταγή για ζύμη κουρού και πεντανόστιμα τυροπιτάκια αλλάζει και γίνεται με αλεύρι από χαρούπι! Φτιάξτε τα, είναι υπέροχα και η γεύση τους θα σας ενθουσιάσει!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο φαρίνα με χαρούπι (500 γρ.)

250 γρ. φυτική μαργαρίνη (ή βούτυρο)

200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

300 γρ. φέτα

1 αυγό

1 κ.γλ. ξερός δυόσμος

Πιπέρι

Κρόκος αυγού για επάλειψη

Σουσάμι

Λίγο αλάτι για τη ζύμη

Τυροπιτάκια κουρού με χαρούπι

Εκτέλεση συνταγής

Στο μίξερ με το γάντζο ζυμώνουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη, προσθέτοντας σταδιακά το γιαούρτι μέχρι να απορροφηθεί και να έχουμε μια ωραία απαλή ζύμη. (Η διαδικασία μπορεί να γίνει φυσικά και στο χέρι).

Αφήνουμε τη ζύμη λίγο να ξεκουραστεί, 10-15 λεπτά.

Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σπάμε τη φέτα καλά με πιρούνι και ανακατεύουμε το αυγό. Από το δεύτερο αυγό κρατάμε τον κρόκο για επάλειψη στο τέλος. Το ασπράδι μπορούμε να το προσθέσουμε στη γέμιση.

Προσθέτουμε το πιπέρι και το δυόσμο και ανακατεύουμε καλά, να γίνει σχεδόν κρέμα. Αν η φέτα είναι πολύ σκληρή μπορούμε να προσθέσουμε λίγες σταγόνες γάλα για να μπορούμε να τη σπάσουμε πιο εύκολα.

Ανοίγουμε τη ζύμη με τη βοήθεια ενός μικρού πλάστη, ή ακόμα και με το χέρι, λίγη-λίγη σε φύλλο πάχους περίπου μισού εκατοστού. Με ένα ποτήρι ή φλιτζάνι κόβουμε δίσκους.

Βάζουμε μια κουταλίτσα γέμιση, σκεπάζουμε με την πάνω μεριά και κλείνουμε τις άκρες πατώντας με ένα πιρούνι.

Σε ταψί στρώνουμε χαρτί ψησίματος και τοποθετούμε τα τυροπιτάκια.

Σε μπολάκι βάζουμε τον κρόκο αυγού, προσθέτουμε δυο-τρεις σταγόνες νερό ή γάλα και ανακατεύουμε. Αλείφουμε τα τυροπιτάκια. Πασπαλίζουμε, αν θέλουμε, με σουσάμι.

Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα για 30 λεπτά περίπου.

Τα βγάζουμε και τα τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσουν.

Μπορούμε να τα φυλάξουμε σε τάπερ, διατηρούνται 2-3 μέρες χωρίς πρόβλημα. Αν είναι καλοκαίρι και έχει πολλή ζέστη καλύτερα να τα βάλετε τη δεύτερη μέρα στο ψυγείο.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Τυρόπιτα ταψιού χωριάτικη με 3 τυριά](#)

Τυροπιτάκια κουρού με χαρούπι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Στο μίξερ με το γάντζο ζυμώνουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη, προσθέτοντας σταδιακά το γιαούρτι μέχρι να απορροφηθεί και να έχουμε μια ωραία απαλή ζύμη. (Η διαδικασία μπορεί να γίνει φυσικά και στο χέρι).
- 2 Αφήνουμε τη ζύμη λίγο να ξεκουραστεί, 10-15 λεπτά.
- 3 Εν τω μεταξύ ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σπάμε τη φέτα καλά με πιρούνι και ανακατεύουμε το αυγό. Από το δεύτερο αυγό κρατάμε τον κρόκο για επάλειψη στο τέλος. Το ασπράδι μπορούμε να το προσθέσουμε στη γέμιση.

- 4 Προσθέτουμε το πιπέρι και το δυόσμο και ανακατεύουμε καλά, να γίνει σχεδόν κρέμα. Αν η φέτα είναι πολύ σκληρή μπορούμε να προσθέσουμε λίγες σταγόνες γάλα για να μπορούμε να τη σπάσουμε πιο εύκολα.
- 5 Ανοίγουμε τη ζύμη με τη βοήθεια ενός μικρού πλάστη, ή ακόμα και με το χέρι, λίγη-λίγη σε φύλλο πάχους περίπου μισού εκατοστού. Με ένα ποτήρι ή φλιτζάνι κόβουμε δίσκους.
- 6 Βάζουμε μια κουταλίτσα γέμιση, σκεπάζουμε με την πάνω μεριά και κλείνουμε τις άκρες πατώντας με ένα πιρούνι.
- 7 Σε ταψί στρώνουμε χαρτί ψησίματος και τοποθετούμε τα τυροπιτάκια. Σε μπολάκι βάζουμε τον κρόκο αυγού, προσθέτουμε δυο-τρεις σταγόνες νερό ή γάλα και ανακατεύουμε. Αλείφουμε τα τυροπιτάκια. Πασπαλίζουμε, αν θέλουμε, με σουσάμι.
- 8 Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα για 30 λεπτά περίπου. Τα βγάζουμε και τα τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσουν.
- 9 Μπορούμε να τα φυλάξουμε σε τάπερ, διατηρούνται 2-3 μέρες χωρίς πρόβλημα. Αν είναι καλοκαίρι και έχει πολλή ζέστη καλύτερα να τα βάλετε τη δεύτερη μέρα στο ψυγείο. Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Τυρόπιτα ταψιού χωριάτικη με 3 τυριά