

Τυροπιτάκια με σπιτική ζύμη κουρού, σκέφτεστε τίποτα πιο λαχταριστό; Δείτε εδώ τη συνταγή για τα πιο νόστιμα τυροπιτάκια με υπέροχη γέμιση φέτας και ξινομυζήθρας ή ανθότυρου. Απογειώστε τη γεύση με το δυόσμο και το σουσάμι. Απλά τέλεια!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φαρίνα ή 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ. και ένα κ.γλ. baking powder

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

150 γρ. φέτα

100 γρ. ανθότυρο ή φρέσκια μυζήθρα

1 κ.γλ. ξερό δυόσμο

Πιπέρι

Λίγο αλάτι για τη ζύμη

Σουσάμι και μαυροσήσαμο για το πασπάλισμα

Κρόκος αυγού για την επάλειψη

1 αυγό για το μίγμα τυριών

# Τυροπιτάκια κουρού με εύκολη ζύμη

## Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε το αλεύρι με λίγο αλάτι, προσθέτουμε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου και τα αναμιγνύουμε. Προσθέτουμε και το γιαούρτι και ζυμώνουμε να ομογενοποιηθεί η ζύμη.

Θρυμματίζουμε τη φέτα και την μυζήθρα ή το ανθότυρο. Προσθέτουμε το δυόσμο, λίγο πιπέρι, το αυγό και ανακατεύουμε καλά πατώντας με πιρούνι. Μπορείτε να αφήσετε λίγο πιο χοντρά κομματάκια τυριού ή όχι, ανάλογα τα γούστα σας.

Παίρνουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη και ανοίγουμε σε φύλλο πάχους μισού εκατοστού περίπου. Με ένα φλιτζάνι κόβουμε δίσκους. Κάθε φορά συνήθως βγαίνουν 4-5 δίσκοι, ανάλογα το φύλλο μας και το φλιτζάνι μας. Μπορείτε να ανοίγετε και ένα-ένα τα τυροπιτάκια, κόβοντας φυσικά μικρότερη ποσότητα, ίσα για ένα τυροπιτάκι.

Βάζουμε στην κάτω μεριά του δίσκου λίγη από τη γέμιση. Κλείνουμε το τυροπιτάκι πατώντας τις άκρες με πιρούνι.

Στρώνουμε χαρτί ψησίματος σε ταψί και τοποθετούμε τα τυροπιτάκια.

Ανακατεύουμε λίγες σταγόνες νερό ή γάλα με τον κρόκο του αυγού. Αλείφουμε τα τυροπιτάκια απαλά και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με λίγο σουσάμι. Με ένα πιρούνι ελαφρά τρυπάμε μια φορά τα τυροπιτάκια μας.

Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Καλή απόλαυση!

# Τυροπιτάκια κουρού με εύκολη ζύμη

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε το αλεύρι με λίγο αλάτι, προσθέτουμε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου και τα αναμιγνύουμε.
- 2 Προσθέτουμε και το γιαούρτι και ζυμώνουμε να ομογενοποιηθεί η ζύμη.
- 3 Θρυμματίζουμε τη φέτα και την μυζήθρα ή το ανθότυρο. Προσθέτουμε το δυόσμο, λίγο πιπέρι, το αυγό και ανακατεύουμε καλά πατώντας με πιρούνι.-!
- 4 Παίρνουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη και ανοίγουμε σε φύλλο πάχους μισού εκατοστού περίπου.
- 5 Με ένα φλιτζάνι κόβουμε δίσκους.-
- 6 Βάζουμε στην κάτω μεριά του δίσκου λίγη από τη γέμιση.
- 7 Με ένα πιρούνι πατάμε περιμετρικά το τυροπιτάκι να κλείσει.

- 8 Στρώνουμε χαρτί ψησίματος σε ταψί και τοποθετούμε-τα τυροπιτάκια.- Ανακατεύουμε λίγες σταγόνες νερό ή γάλα με τον κρόκο του αυγού. Αλείφουμε τα τυροπιτάκια απαλά και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με λίγο σουσάμι. Με ένα πιρούνι ελαφρά τρυπάμε μια φορά τα τυροπιτάκια μας.
- 9 Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα για 30-λεπτά περίπου, μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.- Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Καλή απόλαυση