

Υπέροχες ατομικές τυρόπιτες, με τριφτή κουρού ζύμη και φανταστική γέμιση! Τυρόπιτες που φτιάχνουμε παραδοσιακά το Πάσχα με τη μαμά μου, με γέμιση φέτας και ανθότυρου. Φτιάξτε τις, είναι φανταστικές!

Τι θα χρειαστείτε

Για τη ζύμη κουρού: 450-500γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

250γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (ή μισό-μισό)

150 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

1 κ.σ. κοφτή αλάτι

1,5 κ.γλ. baking powder

1/2 κ.γλ. σόδα

Για τη γέμιση: 150 γρ. ανθότυρο

150 γρ. φέτα

Πιπέρι

2 αυγά

1 κρόκο αυγού για επάλειψη

Σουσάμι προαιρετικά για πασπάλισμα

Τυρόπιτες κουρού με ανθότυρο και φέτα

Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε με το σύρμα το βούτυρο να ασπρίσει και προσθέτουμε το γιαούρτι.

Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με τη σόδα, το baking powder και το αλάτι.

Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά στο μίγμα βούτυρου-γιαουρτιού. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε το αλεύρι και δουλεύουμε απαλά τη ζύμη με το χέρι, μέχρι να έχουμε μια απαλή υφή. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί.

Θρυμματίζουμε τα τυριά σε μπολ και προσθέτουμε χτυπημένα τα αυγά. Αν τα αυγά είναι μεγάλα κρατάμε λίγο, δεν βάζουμε όλη την ποσότητα να μη μας γίνουν νερούλα. Ρίχνουμε ελάχιστο αλάτι και όσο πιπέρι μας αρέσει.

Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο και κόβουμε δίσκους-με τη βοήθεια ενός πιάτου διαμέτρου περίπου 15 εκ. Βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση και κλείνουμε πατώντας τις άκρες με τη βοήθεια πιρουνιού. Με αυτές τις διαστάσεις βγαίνουν 8 ατομικές τυρόπιτες.-

Αλείφουμε με το υπόλοιπο αυγό και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε 35' στο φούρνο με αέρα στους 200°C.

Καλή όρεξη!

Τυρόπιτες κουρού με ανθότυρο και φέτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε με το σύρμα το βούτυρο να ασπρίσει και προσθέτουμε το γιαούρτι.
- 2 Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με τη σόδα, το baking powder και το αλάτι.
- 3 Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά στο μίγμα βούτυρου-γιαουρτιού. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε το αλεύρι και δουλεύουμε απαλά τη ζύμη με το χέρι, μέχρι να έχουμε μια απαλή υφή. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί.
- 4 Θρυμματίζουμε τα τυριά σε μπολ και προσθέτουμε χτυπημένα τα αυγά. Κρατάμε λίγο για επάλειψη. Ρίχνουμε ελάχιστο αλάτι και όσο πιπέρι μας αρέσει.
- 5 Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο και κόβουμε δίσκους-με τη βοήθεια ενός πιάτου διαμέτρου περίπου 15 εκ.
- 6 Βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση και κλείνουμε πατώντας τις άκρες με τη βοήθεια πιρουνιού.
- 7 Βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση και κλείνουμε πατώντας τις άκρες με τη βοήθεια πιρουνιού.
- 8 Αλείφουμε με το υπόλοιπο αυγό και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με σουσάμι.
- 9 Ψήνουμε 35' στο φούρνο με αέρα στους 200°C. Καλή όρεξη!