



κια

Με τρία ευρώ

φτιάχνετε πεντανόστιμα σπιτικά τυροπιτάκια!

Υλικά (32 κομμάτια)

4-5 ποτήρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κύβος νωπή μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή
1 ποτήρι χλιαρό γάλα
3/4 της κούπας αραβοσιτέλαιο
λίγο αλάτι
λίγη ζάχαρη

Για την γέμιση :

1 αυγό
250 γρ. τυρί φέτα

Εκτέλεση:

Ανακατεύετε την μαγιά με χλιαρό γάλα και προσθέτετε αλάτι και ζάχαρη. Έπειτα ρίχνετε το αραβοσιτέλαιο και στη συνέχεια το αλεύρι. Ζυμώνετε τη ζύμη μέχρι να μην κολλάει στα χέρια. (Αφήνετε να ξεκουραστεί για 20'-30').

Χωρίζετε το ζυμάρι σε 4 μπαλάκια.

Ανοίγετε το κάθε μπαλάκι με τον πλάστη και κάνετε ένα σταυρό.Στην συνέχεια κάνετε ένα 'X' (σαν ακτίνα ποδηλάτου).Από το κάθε μπαλάκι βγαίνουν 8 κομμάτια.

Πάνω σε κάθε τρίγωνο βάζετε μια κουταλιά της σούπας γέμιση.

Τυλίγετε με την μύτη να κλείνει προς τα επάνω.

Τοποθετείτε στο ταψί λαδόκολα και βάζετε τα τυροπιτάκια.Αλείφετε με αυγό. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-200 C για περίπου 20-30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή:briefingnews.gr