10 Οκτωβρίου 2015



Υλικά

2 και 1/3 φλιτζανιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
3 κουταλάκια του γλυκού baking powder
2 αυγά
½ φλιτζάνι μαργαρίνη
½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
2 φλιτζάνια ανάμικτα κίτρινα τυριά
1 φλιτζάνι θρυμματισμένη φέτα
200γρ μανιτάρια λευκά
1 μικρό κρεμμύδι ξερό
Λίγο ελαιόλαδο
1 αυγό για να τα αλείψουμε

Εκτέλεση
Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και προσθέτουμε το

κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Το ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά και στη συνέχεια προσθέτουμε τα μανιτάρια. Τα ανακατεύουμε για 7-8 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρά. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το ελαιόλαδο, τη μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου) και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα αυγά χτυπημένα και αφού ανακατέψουμε ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μαζί και τα μανιτάρια που έχουν κρυώσει. Ζυμώνουμε μια αφράτη ζύμη. Πλάθουμε μικρά οβάλ μανιταροπιτάκια και τα τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί. Με ένα πινέλο περνάμε όλη τους την επιφάνεια με αυγό το οποίο έχουμε προηγουμένως χτυπήσει καλά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή: neadiatrofis.gr