

Γρήγορη αφράτη τυρόπιτα στο τηγάνι

Θέλετε να ετοιμάσετε ένα γρήγορο γεύμα και να το συνοδεύσετε με μια σαλάτα ή να φτιάξετε κάτι διαφορετικό για πρωινό; Η γρήγορη αφράτη τυρόπιτα στο τηγάνι είναι μια έξυπνη επιλογή γιατί με λίγα υλικά και σε σύντομο χρόνο μπορείς να έχεις ένα νόστιμο πιάτο ή συνοδευτικό!

Για την γρήγορη αφράτη τυρόπιτα στο τηγάνι θα χρειαστείτε:

- 400γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 1 κτγ αλάτι
- 200γρ. ζεστό γάλα
- 100γρ. βούτυρο
- 200γρ. φέτα ή ανθότυρο

Γρήγορη αφράτη τυρόπιτα στο τηγάνι – Η συνταγή

1. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το ζεστό γάλα (όχι να καίει), το λιωμένο βούτυρο, τη μαγιά, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε.
2. Προσθέτουμε το αλάτι και το αλεύρι και ανακατεύουμε στον πάγκο μας μέχρι να γίνει μια ζύμη. Τη βάζουμε στο μπολ και σκεπάζουμε με μεμβράνη για μια ώρα.
3. Έπειτα σε αλευρωμένο πάγκο χωρίζουμε τη ζύμη σε 8τμχ.
4. Ανοίγουμε με τα δάχτυλα ένα ένα τα μπαλάκια, βάζουμε λίγη τριμμένη φέτα και κλείνουμε το ζυμάρι προς το κέντρο ώστε να μη μας φύγει το τυρί. Τα κάνουμε και πάλι μπαλάκια και τα πατάμε λίγο με το χέρι να ανοίξουν.
 1. Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και βάζουμε

2-3 μέσα στο τηγάνι ανάλογα το μέγεθος. Αν θέλουμε μπορούμε να τα σερβίρουμε και με μελι.

5. Έτσι, έχουμε μία γρήγορη, υπέροχη τυρόπιτα στο τηγάνι !

ΠΗΓΗ: petros-syrigos.com