

Εύκολη συνταγή για φανταστικά τυροπιτάκια χωρίς φύλλο. Τυροπιτάκια σε μπουκίτσες, νόστιμα, αφράτα και τραγανά. Γίνονται πανεύκολα και ψήνονται πολύ γρήγορα, ένα σνακ για όλες τις ώρες, για το σχολείο, το γραφείο, την παραλία, την εκδρομή!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φαρίνα κόκκινη (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

3 αυγά

150 γρ. γιαούρτι

4 κ.σ. ελαιόλαδο + λίγο ακόμα για το πλάσιμο

3-4 κ.σ. γάλα

350 γρ. φέτα

4-5 κ.σ. κίτρινο τυρί τριμμένο (ότι έχετε)

Προαιρετικά, σουσάμι για πασπάλισμα

Αυγό για επάλειψη (προαιρετικά)

Αλάτι και πιπέρι

# Εύκολα τυροπιτάκια, χωρίς φύλλο

## Εκτέλεση συνταγής

Σε μπολ σπάμε τη φέτα, προσθέτουμε το κίτρινο τυρί και ελαφρά χτυπημένα τα αυγά. Ανακατεύουμε και τα ρίχνουμε σε άλλο μπολ όπου έχουμε βάλει το αλεύρι. Προσθέτουμε το γιαούρτι, το ελαιόλαδο και το γάλα.

Προσθέτουμε ελάχιστο αλάτι και πιπέρι.

Συνεχίζουμε το ανακάτεμα με κουτάλι ή με το χέρι, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.

Σε ταψί στρώνουμε χαρτί ψησίματος.

Λαδώνουμε λίγο τα χέρια μας και πλάθουμε μπαλάκια σε μέγεθος καρυδιού ή λίγο μεγαλύτερο. Βάζουμε τα τυροπιτάκια να έχουν λίγη απόσταση, γιατί θα φουσκώσουν με το ψήσιμο.

Αν θέλουμε αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, στους 180°C, για περίπου 25 λεπτά. Τα ψήνουμε σε δύο δόσεις (βγαίνουν 26-30 κομμάτια, ανάλογα το μέγεθος που θα δώσετε).

Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και απολαμβάνουμε. Είναι τέλειο σνακ για όλες τις ώρες, για πάρτυ, για το σχολείο, για τη δουλειά, την παραλία, την εκδρομή. Φτιάξτε τα, είναι απίθανα!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Αλμυρό κέικ με γαλοπούλα](#) και [Τυροπιτάκια κουρού με εύκολη ζύμη](#)

# Εύκολα τυροπιτάκια, χωρίς φύλλο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ σπάμε τη φέτα, προσθέτουμε το κίτρινο τυρί και τα αυγά.
- 2 Ανακατεύουμε και ρίχνουμε το αλεύρι, το γιαούρτι, το ελαιόλαδο και το γάλα.
- 3 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
- 4 Συνεχίζουμε το ανακάτεμα με κουτάλι ή με το χέρι, μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.
- 5 Σε ταψί στρώνουμε χαρτί ψησίματος.
- 6 Λαδώνουμε λίγο τα χέρια μας και πλάθουμε μπαλάκια σε μέγεθος καρυδιού ή λίγο μεγαλύτερο.
- 7 Βάζουμε τα τυροπιτάκια να έχουν λίγη απόσταση, γιατί θα φουσκώσουν με το ψήσιμο.
- 8 Αν θέλουμε αλείφουμε με αυγό και πασπαλίζουμε με σουσάμι.
- 9 Τα ψήνουμε σε δύο δόσεις (βγαίνουν 26-30 κομμάτια, ανάλογα το μέγεθος που θα δώσετε). Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, στους 180°C, για περίπου 25 λεπτά.

**10** Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και απολαμβάνουμε. Είναι τέλειο σνακ για όλες τις ώρες, για πάρτυ, για το σχολείο, για τη δουλειά, την παραλία, την εκδρομή. Φτιάξτε τα, είναι απίθανα! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το Αλμυρό κέικ με γαλοπούλα και Τυροπιτάκια κουρού με εύκολη ζύμη