

ΤΥΡΟΚΟΥΛΟΥΡΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 3 / 5 (ΜΕΤΡΙΑ)



Για σήμερα σας έχω ενα απίθανο σνακ. Τυροκούλουρα με μαλακό φύλλο και μία πλούσια απίθανη τυρένια γέμιση. Είναι σίγουρο ότι θα τα λατρέψετε!

ΥΛΙΚΑ

- 600γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 310γρ. γιαούρτι αγελαδινό (όχι στραγγιστό)
- 250γρ, Μαργαρίνη
- 20γρ. Baking Powder
- 150γρ. τυρί φέτα
- 300γρ. τυρί κρέμα
- Σουσάμι
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε μπολ ρίχνουμε το αυγό , το γιαούρτι και την μαργαρίνη
- Προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder και μία κουταλιά της σούπας αλάτι
- Με τα χέρια ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μία δεμένη ζύμη
- Σε μεμβράνη τυλίγουμε την ζύμη μας και την βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα
- Παράλληλα σε μπολ ρίχνουμε την φέτα και το τυρί κρέμα και με ένα πιρούνι "σπάμε" το τυρί μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.
- Βγάζουμε την ζύμη μας από το ψυγείο και με μπλάστρη αρχίζουμε να πλάθουμε την ζύμη μας μέχρι να έχουμε ένα ζυμάρι πάχους περίπου 1 εκατοστού.
- Κόβουμε το ζυμάρι σε ίσιες μερίδες και γεμίζουμε στο κέντρο με την γέμιση μας
- Σε μπολάκι χτυπάμε ένα αυγό, μία κουταλιά της σούπας νερό και λίγο αλάτι
- Χρησιμοποιούμε το αυγό για να κλείσουμε τα κουλούρια μας σε ρολάκια
- Αλείφουμε με αυτό τα κουλούρια μας και πασπαλίζουμε με άφθονο σουσάμι
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 βαθμούς για 30-35 λεπτά (ανάλογα τον φούρνο σας)
- Τα τυροκουλουρα μας είναι έτοιμα!