



Στριφτά τυροπιτάκια (κιχιά)

Μερίδες: 9 κιχιά

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά

Υλικά

- [3 χωριάτικα φύλλα "κιχί με αλεύρι ολικής άλεσης" alfa](#)
- ελαιόλαδο για τα φύλλα
- 400 γρ. φέτα θρυμματισμένη

Εκτέλεση

Δύο ώρες πριν ξεκινήσουμε, αφήνουμε το [χωριάτικο φύλλο "κιχί με αλεύρι ολικής άλεσης" alfa](#) να ξεπαγώσει για δύο ώρες περίπου σε θερμοκρασία δωματίου μέσα στη συσκευασία του ώστε να διατηρήσει την υγρασία του.

1) Σε μια επιφάνεια απλώνουμε ένα [χωριάτικο φύλλο "κιχί με αλεύρι ολικής άλεσης" alfa](#).

2) Το κόβουμε κατα πλάτος σε 3 ισομεγέθεις λωρίδες.

3) Σχηματίζουμε μια λωρίδα με θρυμματισμένη φέτα στο κέντρο τους, απο πάνω μέχρι κάτω.

4) Λαδώνουμε τα πλάγια, δεξιά και αριστερά και τα κλείνουμε να διπλώσουν, καλύπτοντας τη φέτα.

5) Λαδώνουμε και το σημείο που ενώνεται το φύλλο και ξαναδιπλώνουμε να γίνει ένα πιο χοντρό, μαζεμένο ρολό.

6) Στρίβουμε κάθε ρολό προσεκτικά γύρω απ' τον εαυτό του και το λαδώνουμε καλά.

7) Γυρνάμε κάθε ρολό σε σχήμα σπείρας, όχι πολύ σφιχτά, για να παραμείνει τραγανό το φύλλο στο εσωτερικό. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για τα υπόλοιπα φύλλα.

8) Μεταφέρουμε τα στριφτάρια σε ταψί και τα λαδώνουμε καλά από πάνω.



9) Ψήνουμε τα στριφτάρια (ή κιχιά) σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στον αέρα, για 30-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να είναι τραγανό το φύλλο.

10) Σερβίρουμε ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**