



## Συγκλονιστικά τυροπιτάκια κουρού, που δεν θα πιστεύεις ότι είναι vegan

**Μερίδες:** 22-24 τυροπιτάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 35-40 λεπτά

### Υλικά για τη ζύμη:

- 250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 210 ml [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)
- 120 ml ελαιόλαδο

### Υλικά για τη γέμιση:

- 200 γρ. φυτικό λευκό τυρί, θρυμματισμένο
- 200 γρ. φυτικό τριμμένο τυρί
- 60 ml [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το άλειμμα:

- 3 κ.σ. [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)
- 3 κ.σ. σουσάμι, ωμό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα δύο άλευρα, το αλάτι και τα ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν. Στη συνέχεια δημιουργούμε μια λακουβίτσα στο κέντρο του αλευριού και προσθέτουμε το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#) και το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε με μια σπάτουλα και μόλις αρχίσει να σχηματίζεται η ζύμη αλευρώνουμε τον πάγκο μεταφέρουμε τη ζύμη μας και ζυμώνουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5-10 λεπτά.

2) Όσο ξεκουράζεται το ζυμαράκι μας ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το λευκό τυρί, το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#) ανακατεύουμε να δημιουργηθεί κάτι σαν πάστα, βάζουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατα βούληση, προσθέτουμε και το τριμμένο τυρί ανακατεύουμε με ένα πιρούνι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας και βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει μέχρι να φτιάξουμε τα τυροπιτάκια μας.



3) Σε ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο μεταφέρουμε τη ζύμη μας τη χωρίζουμε σε 22-24 ίσα μπαλάκια (περίπου 30 γρ. ) και με έναν πλάστη τα ανοίγουμε όσο πιο λεπτά και με κυκλικό σχήμα μπορούμε.

4) Ετοιμάζουμε τα τυροπιτάκια μας, βάζουμε στο κέντρο κάθε ζύμης, 1 κ.σ. γέμιση και διπλώνουμε τη μία άκρη πάνω στην άλλη, σχηματίζοντας ημικύκλιο. Ασφαλίζουμε τις άκρες της ζύμης που ενώνονται, πιέζοντας πρώτα καλά στο κέντρο να βγεί ο αέρας και έπειτα κατά μήκος με ένα πιρούνι.

5) Τα μεταφέρουμε σε ταψι περασμένο με λαδόκολλα τα αλείφουμε με λίγο [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#), τα πασπαλίζουμε με σουσάμι και τα ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 35-40 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα.