

Νόστιμα, σπιτικά κολοκυθοτυροπιτάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φτιάξτε τα δικά σας σπιτικά πιτάκια, με αγνά και υγιεινά υλικά, όπως το γιαούρτι και το κολοκύθι. Ιδανικό για παιδιά που δεν τρώνε φρούτα και λαχανικά.

Υλικά για περίπου 30 κομμάτια

200 γρ μαργαρίνη

1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό χαμηλών λιπαρών

1 πακέτο αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

200 γρ φέτα

2 μεγάλα κολοκύθια

1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένο δυόσμο

2 αυγά

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε τη μαργαρίνη (την έχουμε αφήσει σε θερμοκρασία δωματίου) μαζί με το γιαούρτι και το αλεύρι. Πλάθουμε τη ζύμη (είναι πολύ αφράτη) και τη σκεπάζουμε με μια πετσέτα να ξεκουραστεί για περίπου 30 λεπτά.

Τρίβουμε από το χονδρό τρίφτη τη φέτα και τα κολοκύθια και από πάνω ρίχνουμε 1 αυγό χτυπημένο και το δυόσμο. Αναμιγνύουμε καλά. Αν η γέμισή μας έχει πολλά υγρά μπορούμε να προσθέσουμε λίγες νιφάδες βρώμης ώστε να απορροφήσει τα υγρά. Ανοίγουμε το φύλλο με πλάστη, κόβουμε με ένα στρογγυλό καπάκι από ένα βάζο στρογγυλά φύλλα. Τοποθετούμε σε κάθε κομμάτι 2 κουταλάκια του γλυκού από τη γέμιση και σκεπάζουμε προσέχοντας να κλείσουμε καλά τις άκρες πατώντας τις με το δάχτυλό μας. Τοποθετούμε τα κολοκυθοτυροπιτάκια σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί και αλείφουμε με ένα πινέλο την επιφάνειά τους με ένα χτυπημένο αυγό. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή: neadiatrofis.gr