

5 Οκτωβρίου 2023

Μυζηρόπιτα Ξεσκέπαστη

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 ½ κιλό μυζήθρα ανάλατη φρέσκια
- 1 φλιτζάνι μέλι
- 7 αυγά
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο φρέσκο
- 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι

1 κουταλιά του γλυκού αλεύρι (για το αλεύρωμα του πυρέξ)

Άχνη, κανέλα ή ανθόνερο

Εκτέλεση:

Κόβουμε την μυζήθρα σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε το μέλι, τη ζάχαρη, τα αυγά και δουλεύουμε το μείγμα μέχρι να γίνει αφράτο. Αλείφουμε με βούτυρο ένα μακρόστενο πυρέξ και πασπαλίζουμε με αλεύρι. Περιχύνουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε για μισή ώρα στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει. Αφού κρυώσει, πασπαλίζουμε με κανέλα ή ραντίζουμε με ανθόνερο.

Πηγή: monastiriaka.gr