



Πανεύκολη τυρόπιτα σε 1 μπολ

Μερίδες: 10 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 20 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά | **Σκεύος:** στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30εκ.

Υλικά

- 1 συσκευασία (450γρ.) φύλλα κρούστας
- 5 αυγά
- 1 L φρέσκο γάλα πλήρες
- 100 ml ελαιόλαδο
- [400 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#)
- 200 γρ. Ανάμικτο Τριμμένο Τυρί ΔΩΔΩΝΗ
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.γ. ξερό δυόσμο

Εκτέλεση

1) Βγάζουμε τα φύλλα από την συσκευασία τους, ξεχωρίζουμε, τα κόβουμε σε μικρά και μεγάλα κομμάτια με τα χέρια μας και τα απλώνουμε σε ένα ταψί. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 20 λεπτά. Κατα την διάρκεια του ψησίματος ανακατεύουμε τα φύλλα μία φορά, για να ψηθούν πιο ομοιόμορφα. Τα αφήνουμε να κρυώσουν όσο ετοιμάζουμε το υγρό μείγμα.

2) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με σύρμα τα αυγά, το γάλα και το ελαιόλαδο μέχρι να αναμειχθούν καλά.

3) Προσθέτουμε την [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#), το [Ανάμικτο Τριμμένο Τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#), το φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το δυόσμο και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.

4) Προσθέτουμε στο μείγμα τα μισά φύλλα κρούστας και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ενωθούν τα υλικά.

5) Απλώνουμε τη μισή ποσότητα από τα σπασμένα φύλλα που μας έμειναν σε λαδωμένο ταψί, καλύπτουμε με το μισό μείγμα του μπολ και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα και το υπόλοιπα μείγμα. Πιέζουμε ελαφρώς να απλωθούν



ομοιόμορφα τα υλικά. Αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά σκεπασμένη με καθαρή πετσέτα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα, μέχρι να ροδίσει.

7) Αφήνουμε την τυρόπιτα να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά και σερβίρουμε χλιαρή ή σε θερμοκρασία δωματίου.

#LoveOnly,

Madame Ginger

Αυτό το άρθρο περιέχει τοποθέτηση προϊόντος. Στο Madame Ginger, προβάλλουμε αποκλειστικά προϊόντα τα οποία χρησιμοποιούμε και οι ίδιοι στην κουζίνα μας και βάζουμε στο τραπέζι μας, brands τα οποία ταιριάζουν στην φιλοσοφία μας και εστιατόρια στα οποία θα μας δείτε να τρώμε συχνά.