

Νόστιμα & αφράτα τυροψωμάκια με ένα μυστικό υλικό που έχεις σίγουρα στο ψυγείο σου

Μερίδες: 11-12 μικρά ψωμάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 12 λεπτά **Χρόνος Αναμονής:** 30 λεπτά

Φυλάσσεται καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 3-4 μέρες.

Υλικά:

- 320 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 1 ½ κ.γλ. σκόνη σκόρδο
- 160 γρ. γάλα πλήρες
- [6 κ.σ. Hellmann's Real Μαγιονέζα](#)
- 150 γρ. τυρί τσένταρ, τριμμένο

Εκτέλεση:

1) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι και τη σκόνη σκόρδο. Έπειτα προσθέτουμε το γάλα, τη [μαγιονέζα Hellmann's Real](#) και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις και βάζουμε 1 λαμαρίνα μέσα να κάψει.

3) Με πολύ προσοχή βγάζουμε τη λαμαρίνα στρώνουμε με λαδόκολλα και χωρίζουμε τη ζύμη σε 11-12 μπαλάκια, περίπου 70-71 γρ. το καθένα.

4) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο για περίπου 12 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και τα σερβίρουμε ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου.

VEGANIZE it: Για τη vegan εκδοχή της συνταγή, χρησιμοποίησε φυτικό ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη αντί για γάλα, [Hellmann's Vegan Mayo](#), και τριμμένο φυτικό τυρί.

