



## ΤΥΡΕΝΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ

### ΥΛΙΚΑ

- 100γρ σκληρά τυριά
- 50γρ αλεύρι ή ολικής
- 2 κουταλιές της σούπας κρύο νερό
- 25γρ βούτυρο
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 1/8 κ.γλ. Πάπρικα γλυκιά
- ¼ κ.γλ μπεικιν παουντερ
- Πιπέρι προαιρετικά



### Εκτέλεση

- Σε ένα βαθύ μπολ βάζουμε τα τυριά, το μαλακωμένο βούτυρο, το αλεύρι, το μπεικιν παουντερ, το αλάτι, την πάπρικα και το πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.
- Τα βάζουμε στο μπλέντερ και τα χτυπάμε πολύ καλά με μαζί με το παγωμένο νερό.
- Σχηματίζουμε τη ζύμη σε μπάλα, τυλίξτε τη με μεμβράνη και βαλτέ στο ψυγείο για 20 λεπτά
- Ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 2-3 χιλιοστά και κόβουμε σε ότι σχήμα θέλουμε
- Τα τοποθετούμε σε ένα ταψί καλυμμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 190 βαθμούς μέχρι να πάρουν μια χρυσή απόχρωση.