



Στριφτή κασερόπιτα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

15''
Χρόνος
Αναμονής

40'
Χρόνος
Ψησίματος

8-10
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γέμιση

- Σε ένα **μπολ** βάζουμε το κασέρι, το κεφαλοτύρι, το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε.
- Σε άλλο μπολ βάζουμε το γάλα, το αυγό, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να διαλυθεί το αυγό.
- Μεταφέρουμε το μείγμα του γάλατος στο μπολ με τα τυριά και προσθέτουμε το θυμάρι και το βούτυρο. Ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Απλώνουμε τα φύλλα στον πάγκο εργασίας μας. **Ραντίζουμε** ένα φύλλο με βούτυρο και βάζουμε 2-3 κ.σ. από τη γέμιση κατά μήκος της μεγάλης πλευράς. Τυλίγουμε σε ρολό και μεταφέρουμε στην εξωτερική πλευρά από ένα βουτυρωμένο **στρογγυλό ταψί με διάμετρο 34 εκ.**
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για τα υπόλοιπα φύλλα μέχρι να καλυφθεί όλο το ταψί. Ενδιάμεσα από τα φύλλα βάζουμε βούτυρο για να μην κολλήσουν τα ρολά μεταξύ τους.
- Απλώνουμε από πάνω το βούτυρο που έχει περισσέψει, πασπαλίζουμε με το σουσάμι, ραντίζουμε με το νερό και ψήνουμε για 35-40 λεπτά.
- Αφήνουμε 10-15 λεπτά να κρυώσει και **σερβίρουμε**.

Συστατικά

Για τη γέμιση

- 600 γρ. κασέρι, τριμμένο
- 100 γρ. κεφαλοτύρι, τριμμένο
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 200 γρ. γάλα
- 1 αυγό, μεσαίο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 50 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

Για τη σύνθεση

- 8-9 φύλλα χωριάτικα
- 200 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 50 γρ. σουσάμι
- 1 κ.σ. νερό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

702 Θερμίδες (kcal)	48.0 Λιπαρά (γρ.)	29.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	39.0 Υδατ/κες (γρ.)
35%	69%	145%	15%
2.8 Σάκχαρα (γρ.)	26.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.4 Αλάτι (γρ.)
3%	52%	13%	40%