

Γαλατόπιτα "Ιωάννας Γκούμα"

Συντάκτης: Ιωάννα Γκούμα

Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (πίτα): **γαλατόπιτα**

ΥΛΙΚΑ για την ετοιμασία στο ταψί

- 1/2 κιλό φύλλα κρούστας.
- 5 κουταλιές της σούπας ζάχαρη.
- 1 κουτάλι της σούπας κανέλα.
- 2 χούφτες καρύδια τριμμένα.
- Λίγο λάδι.

ΥΛΙΚΑ για την κρέμα

- 2 κιλά γάλα φρέσκο.
- 5 αυγά (4 αυγά για την κρέμα και 1 για επάνω από την κρέμα).
- 2 βανίλιες.
- 2 κούπες ζάχαρη και λίγο.
- 2 κούπες αλεύρι και λίγο.
- μισό κουταλάκι του γλυκού αλάτι.
- μισή ράβδο βούτυρο Lubark.

Εκτέλεση

Ετοιμασία στο ταψί της κουζίνας.

Λαδώνουμε το ταψί και βάζουμε την κάθε φορά 2 φύλλα, το ένα στο μισό ταψί και το άλλο στο άλλο μισό, ζαρωμένα τα φύλλα.

Σε ένα πιάτο βάζουμε 5 κουταλιές της σούπας ζάχαρη, 1 κουτάλι της σούπας κανέλα και 2 χούφτες καρύδια τριμμένα. Κάθε φορά στα φύλλα αλείφουμε με το πινέλο λίγο λάδι και πασπαλίζουμε πάνω τους ζάχαρη, κανέλα και καρύδια (από το πιάτο).

Στα τελευταία 2 φύλλα δε βάζουμε τίποτα από τα παραπάνω.

Ετοιμασία για την κρέμα.

Βάζουμε τα υλικά της κρέμας σε μια κατσαρόλα, ανοίγουμε το μάτι της κουζίνας και τα χτυπάμε με το μίξερ για 5 λεπτά.

Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να πήξει. Ανακατεύουμε συνέχεια.

Αφού κατεβάσουμε την κατσαρόλα από την φωτιά, ρίχνουμε μισή ράβδο βούτυρο Lubark και ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε την κρέμα στο ταψί και περιχύνουμε πάνω της 1 χτυπημένο αυγό.

Ψήνουμε για 55 λεπτά στους 200° C πάνω κάτω.

Λίγο πριν τη βγάλουμε ρίχνουμε λίγη κανέλα.

Γαλατόπιτα "Ιωάννας Γκούμα"

Συντάκτης: Ιωάννα Γκούμα

Τώρα έφτασε η ώρα να τη φάτε αλλά με μέτρο γιατί έχει θερμίδες.

Καλή σας επιτυχία!!!!!!