

Καλοκαιρινή γαλατόπιτα με βύσσινα (Video), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 1 λίτρο γάλα
- 235 γρ σιμιγδάλι χονδρό
- 200 γρ ζάχαρη
- 100 γρ βούτυρο
- 3 αυγά
- 1 βάζο βύσσινα (680 γρ)
- 3 βανίλιες

<https://youtu.be/MkqwcHGxG8I>

Οδηγίες

1. Βάζουμε τα σουρωμένα βύσσινα μαζί με 2 κουταλιές ζάχαρη σε αντικολλητικό τηγάνι και αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να χάσουν τα υγρά τους.
2. Αναμειγνύουμε το γάλα με την ζάχαρη και το σιμιγδάλι.
3. Τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε να πήξουν.
4. Όταν η κρέμα είναι έτοιμη την αρωματίζουμε με τις βανίλιες και το βούτυρο.
5. Όταν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου ενσωματώνουμε ένα ένα τα αυγά.
6. Την απλώνουμε σε φόρμα 26 εκατοστών με αντικολλητικό χαρτί στον πάτο και περιμετρικά.
7. Τοποθετούμε τα βύσσινα και ψήνουμε στους 190 βαθμούς για 45-50 λεπτά.

<https://foodaholics.gr/recipe/kalokairini-galatopita-me-vyssina/>