

# Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο, από την Αργυρώ μας!

Προετοιμασία: 0:10´

Μαγείρεμα: 1:00´

Εύκολη

Μερίδες: 8

Η συνταγή για την εύκολη γαλατόπιτα χωρίς φύλλο, είναι από το βιβλίο της κας Ελένης Μαλτέζου «Σαμοθράκη, Γαστρονομία – Ταυτότητα- Κληρονομημένη γνώση»

## Υλικά Συνταγής

- 1 κιλό γάλα
- 300 γραμ. φέτα
- 4 αυγά
- λίγο δυόσμο
- 1 φλ. αλεύρι
- λίγο αλάτι
- μέλι

## Εκτέλεση

Για την εύκολη γαλατόπιτα χωρίς φύλλο, τρίβουμε

πρώτα το τυρί στο γάλα μαζί με το αλεύρι. Χτυπάμε τα αυγά ξεχωριστά, τα προσθέτουμε στο μείγμα και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το δυόσμο και το αλάτι και φτιάχνουμε έναν αραιό χυλό.

Αλείφουμε με βούτυρο ένα ταψί και ρίχνουμε μέσα το μείγμα. Το βάζουμε στο φούρνο και το ψήνουμε στους 180 βαθμούς C για 1 ώρα. Όταν ψηθεί η γαλατόπιτα την αλείφουμε με μέλι.

<https://www.argiro.gr/recipe/galatopita-xoris-full/o/>