

Σοκο-γαλατόπιτα, από την Ελευθερία Μπούτζα και το «Μαγειρεύοντας με την L»!

ΥΛΙΚΑ

5 φλ.τσ. γαλα με χαμηλα λιπαρα
1 1/2 φλ.τσ. σιμιγδαλι ψιλο
1 φλ.τσ. μαυρη ζαχαρη
3 αυγα
2 βανιλιες
1/2 κ.γ. κανελα
Ξυσμα απο ενα πορτοκαλι
2 κ.σ. βουτυρο
125 γρ.σοκολατα κουβερτουρα κομμενη σε μικρα κομματια
1 κ.σ. βουτυρο + 1 κ.σ. ζαχαρη μαυρη (για το πυρεξ)
1/2 φλ.τσ. ζαχαρη αχνη +2 κ.σ. τριμμενη κουβερτουρα για το
ντεκορ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρολα ριχνουμε το γαλα και το ζεσταινουμε ,στη
συνεχεια ριχνουμε το σιμιγδαλι,τη ζαχαρη,τις βανιλιες ,το
ξυσμα πορτοκαλιου ,τη κανελα και ανακατευουμε με συρματινη
κουταλα.Οταν το μιγμα εχει πηξει ριχνουμε το βουτυρο ,τη
κουβερτουρα και τα αυγα και συνεχιζουμε το
ανακατεμα.Βουτυρωνουμε ενα μικρο πυρεξ ,ριχνουμε λιγη ζαχαρη
και το μιγμα μας.Ψηνουμε για 40 με 45 λεπτα σε προθερμασμενο
φουρνο στους 180 βαθμους.Αφηνουμε να κρυωσει και παρπαλιζουμε
απο πανω ζαχαρη αχνη και τριμμενη σοκολατα κουβερτουρα .

Καλη επιτυχια  <3



<https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.841054172596236.1073741879.664704013564587/1854098187958491/?type=3&theater>