

Η γαλατόπιτα με κόρν φλάουρ του Άκη Πετρετζίκη, από το icookgreek.com!

Υλικά:

1120 γρ. γάλα, 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, 90 γρ. σιμιγδάλι ψιλό, 30 γρ. κόρν φλάουρ, 3 αυγά μεσαία, 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας, ξύσμα από 1 λεμόνι, 1 πρέζα αλάτι, 90 γρ. βούτυρο

Για τη επικάλυψη 2 κ.σ. νερό, 1 αυγό μεσαίο, 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική

Για το σερβίρισμα 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική, 1 κ.σ. μέλι, 1 κ.σ. κανέλα, φύλλα δυόσμου

Εκτέλεση:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το γάλα, τη ζάχαρη και μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει μια βράση. Σε ένα μπολ βάζουμε το σιμιγδάλι, το κόρν φλάουρ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα αυγά, το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα από το λεμόνι, το αλάτι και ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα

χειρός. Με μία κουτάλα της σούπας βάζουμε σιγά σιγά το καυτό γάλα από την κατσαρόλα στο μπολ με τα αυγά ανακατεύοντας συνεχώς. Βάζουμε ξανά το μείγμα στην κατσαρόλα, μεταφέρουμε στη φωτιά και ανακατεύουμε συνέχεια μέχρι να πήξει η κρέμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά, βάζουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Βουτυρώνουμε καλά ένα πυρέξ 27 εκ. και πασπαλίζουμε με σιμιγδάλι. Ρίχνουμε όλο το μείγμα και το απλώνουμε καλά με μία μαρίζ.

Για την επικάλυψη:

Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, το αυγό, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά. Απλώνουμε με ένα πινέλο σε όλη την επιφάνεια της γαλατόπιτας και ψήνουμε για 40-45 λεπτά. Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει καλά για τουλάχιστον 4 ώρες. Σερβίρουμε με ζάχαρη, μέλι, κανέλα και δυόσμο.

<https://tinyurl.com/y6so8hka>