

Βολιώτικη γαλατόπιτα, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Όταν μου πρωτοδώσανε την συνταγή μου είπαν πως είναι από το Βόλο. Όμως αυτή η πίτα έχει τις ρίζες της στη Θεσσαλία γενικότερα και πρόκειται για μια γαλατόπιτα σε βάση από βουτυρωμένο φύλλο, κανέλα και καρύδια και επικάλυψη από ψημένη κρέμα. Μιλάμε για πεντανόστιμο πράγμα! Εγώ την έχω ελαφρύνει λίγο, αφαιρώντας ζάχαρη και αβγά από την αρχική συνταγή όπως μου αρέσει να κάνω με τα παραδοσιακά γλυκά και την έφτιαξα σε μακρόστενο ταψί. Εσείς φτιάξτε τη σε στρογγυλό, όπως σας βολεύει καλύτερα και αν θέλετε, βάλτε όλα τα υλικά. Στη λίστα των υλικών σας προτείνω δύο ποσότητες, όπου μπορεί να υπάρξει επιλογή. Εγώ έχω κρατήσει τα μικρότερα νούμερα για μένα!

Υλικά για ένα ταψί διαστάσεων 35 X 25εκ.:

Για τη βάση της πίτας

- 8 φύλλα κρούστας για γλυκά
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι βούτυρο αγελαδινό μαζί με αραβοσιτέλαιο
- 2 κουτ. σούπας ζάχαρη
- $\frac{1}{2}$ κουτ. γλυκού κανέλα
- 1 φλιτζάνι καρύδια κοπανισμένα

Για την κρέμα

- 1 λίτρο γάλα πλήρες (κατά προτίμηση κατσικίσιο)
- 6 κουτ. σούπας σιμιγδάλι (κάτι περισσότερο από κοφτές)
- $\frac{3}{4}$ -1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 4-5 αβγά
- 2 καψουλάκια βανίλιας
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο αγελαδινό

Για το σερβίρισμα

- Λίγη ζάχαρη και λίγη κανέλα

Εκτέλεση

1. Βάζετε το γάλα σε κατσαρολάκι πάνω σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη βανίλια και το σιμιγδάλι και ξεκινάτε να ανακατεύετε με σύρμα μέχρι να πήξει η κρέμα. Την τραβάτε από τη φωτιά και ανακατεύετε πρώτα το βούτυρο και μετά ένα ένα τα αβγά, ανακατεύοντας ζωηρά μέχρι να ενσωματωθούν.
2. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 175°C. Βάζετε το βούτυρο σε ένα μπρίκι και το λιώνετε σε μέτρια φωτιά μαζί με το λάδι. Ανακατεύετε τα κοπανισμένα καρύδια με τη ζάχαρη και την κανέλα. Με ένα πινέλο λαδώνετε το ταψάκι σας. Στρώνετε το πρώτο φύλλο, βουτυρώνετε, το φύλλο και πασπαλίζετε με λίγο μείγμα καρυδιού. Συνεχίζετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά σας, τελειώνοντας με ένα φύλλο βουτυρωμένο.
3. Αδειάζετε μέσα στο ταψί την κρέμα και στη συνέχεια παίρνετε τα φύλλα που εξέχουν τριγύρω κι αφού τα βουτυρώσετε καλά τα στρίβετε δημιουργώντας γύρω από την πίτα ένα «τείχος». Βουτυρώνετε γύρω γύρω τα φύλλα και βάζετε την πίτα να ψηθεί στον προθερμασμένο φούρνο για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδοκοκκινίσει.
4. Ξεφουρνίζετε και αφού κρυώσει η πίτα την πασπαλίζετε από πάνω με λίγη ζάχαρη και κανέλα. Κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.



<http://www.sweetly.gr/2013/12/voliotiki-galatopita/#more-2072>