

Γαλατόπιτα με τραγανά φύλλα...θεϊκή από την Μπέττυ και το «Taste of life by Betty» !

- Η καταγωγή μου όπως έχω δηλώσει επανηλημένα είναι από την Αρκαδία...εκεί και συγκεκριμένα στο χωριό του πατέρα μου , την άνοιξη φτιάχνουν την περίφημη γαλόπιτα...που είναι μια κρέμα δεμένη στην κατσαρόλα και μετά ψημένη με μπόλικο βούτυρο , σκέτη (χωρίς φύλλα) σε ένα ταψί , πασπαλισμένη με μπόλικη κανέλα! Βέβαια το συγκεκριμένο γλύκισμα με παραλλαγές το φτιάχνουν σε όλη την Ελλάδα και οι συνταγές είναι όλες ..διαλεχτές. Από γαλόπιτα που την ήξερα έμαθα ότι σε πολλά μέρη της Ελλάδας τη λένε γαλατόπιτα και ότι είναι θαυμάσια και με καραμελωμένα , τραγανά , ροδοψημένα φύλλα...Η συγκεκριμένη συνταγή είναι απλά θεϊκή...δοκιμάστε την!



Υλικά :

8 φύλλα κρούστας

70 γρ. αспρισμένα αμύγδαλα

3 κ.σ. καστανή ζάχαρη

1 κ.σ. (κοφτή) κανέλα

50 γρ. βούτυρο + 50 γρ. λάδι ελαφρύ

Για την κρέμα :

1 λίτρο γάλα

50 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

50 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

3 αυγά

3 βανίλιες

150 γρ, ζάχαρη

Για την επάλειψη :

1 αυγό + 1 κ.σ. ζάχαρη

Άχνη και κανέλα για το σερβίρισμα







Εκτέλεση :

-Πρώτα ετοιμάζουμε το μίγμα της κανέλας για τα φύλλα χτυπώντας τα υλικά (αμύγδαλα , καστανή ζάχαρη και κανέλα) μαζί στο μπλέντερ.

-Μετά ετοιμάζουμε την κρέμα! Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα να ζεσταίνεται και παράλληλα σε ένα μπωλ ρίχνουμε τα αυγά με τις βανίλιες , τη ζάχαρη και το αλεύρι-σιμιγδάλι και τα

χτυπάμε ζωηρά με το σύρμα μέχρι να ενωθούν και να αφρατέψουν. Όταν στο μεταξύ το γάλα θα έχει ζεσταθεί αρκετά παίρνουμε δυο κουταλιές (με τη μεγάλη κουτάλα που σερβίρουμε σούπα) απ' αυτό και το προσθέτουμε στο μπωλ με το μίγμα των αυγών ώστε να ισορροπήσει η θερμοκρασία. Αδειάζουμε τότε το μίγμα αυτό (των αυγών) πίσω στην κατσαρόλα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα περιμένοντας μέχρι που θα δούμε ότι παίρνει βράση η κρέμα . Όταν "δέσει" την αποσύρουμε από τη φωτιά και ετοιμαζόμαστε να στρώσουμε τα φύλλα.

-Βουτυρώνουμε ένα στρογγυλό ταψί (32 εκ. διάμετρο) και βάζουμε τα δυό πρώτα φύλλα σταυρωτά αφού πρώτα τα βουτυρώσουμε , πασπαλίζουμε με δυο γεμάτες κουταλιές της σούπας από το μίγμα της κανέλας και συνεχίζουμε κατά τον ίδιο τρόπο άλλες δυο φορές (δεν ξεχνάμε να βουτυρώνουμε ενδιάμεσα και ανά δύο να πασπαλίζουμε με το μίγμα της κανέλας) . Τα φύλλα θα προεξέχουν γύρω-γύρω από το ταψί . Τότε αδειάζουμε την κρέμα , τη στρώνουμε ομοιόμορφα , χτυπάμε το αυγό με τη ζάχαρη και το απλώνουμε στην επιφάνειά της ώστε να κάνει μια ωραία , ρόδινη κρούστα κατά το ψήσιμο. Στη συνέχεια , ψαλιδίζουμε τις γωνίες των φύλλων που περισσεύουν ώστε να έρθουν κυκλικά και τα γυρίζουμε προς τα μέσα ώστε να μισοσκεπάσουμε την πίτα . Καθώς οι άκρες που περισσεύουν από το ταψί δεν είναι βουτυρωμένες φροντίζουμε να τις βουτυρώσουμε με το πινέλο την ώρα που τις γυρίζουμε προς τα μέσα για να ψηθούν όμορφα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούνο , στους 180ο , στην κάτω σχάρα για 50 λεπτά περίπου μέχρι να βεβαιωθούμε ότι έχει ροδοψηθεί... Περιμένουμε να κρυώσει και τη σερβίρουμε πασπαλίζοντας με άχνη και λίγη ακόμα κανέλα!

Καλή επιτυχία!

Η συνταγή αυτή είναι βασισμένη σε [συνταγή](#) της Αργυρώς Μπαρμπαρίγου..

<http://tasteoflife.com.gr/index.php/paradosiaka-glyka/1185-gal-atopita-me-tragana-fylla>