

Γαλατόπιτα



Υλικά

- 2 λίτρα φρέσκο γάλα
- 2 και 1/2 φλ. τσαγιού ψιλό σιμιγδάλι
- 2 και 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- φλούδα λεμονιού
- 2 βανίλιες
- 4 αυγά
- 2 κ.σ. βούτυρο
- Για το γαρνίρισμα:
- 3 κ.σ. ζάχαρη
- 1/2 κ.γλ. κανέλα

Εκτέλεση

1. Βάζουμε το γάλα να βράσει με το 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη, το βούτυρο και τη φλούδα. Μόλις αρχίσει να βράζει, ρίχνουμε σιγά σιγά το σιμιγδάλι ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα για να μην κολλήσει.
2. Μόλις δέσει το μείγμα, το αποσύρουμε από τη φωτιά. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και τις βανίλιες και τα ρίχνουμε μέσα όσο αυτό είναι ακόμη ζεστό, ανακατεύοντας γρήγορα με σύρμα.
3. Σε βουτυρωμένο ταψί 30 εκ. αδειάζουμε το μείγμα (αφού έχουμε αφαιρέσει τη φλούδα) και ψήνουμε στους 170οC, σε προθερμασμένο φούρνο, σε αντιστάσεις, για 45', μέχρι να ροδίσει.
4. Κόβουμε σε κομμάτια μπακλαβαδωτά και πασπαλίζουμε με κρυσταλλική ζάχαρη και κανέλα.