

ΓΑΛΟΠΙΤΑ (ή) ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ

ΙΔΙΑ:

2 ΛΙΤΡΑ ΓΑΛΑ

4ΑΒΓΑ

5 ΒΑΜΙΛΙΑΣ

ΦΛΟΥΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

2 1/2 ΦΙΛΤΣ ΑΓΓΛΩ Σ ΑΧΑΡΗ

3 ΚΟΥΤ. ΣΟΥΠΟΣ ΒΟΥΤΥΡΟ

2 1/2 ΦΙΛΤΣ ΤΣΑΓΙΟΥ Σ ΜΙΓΑΛΙ

Για το ΓΑΛΟΠΙΤΑ: ΨΙΛΟ

ΚΟΥ ΝΕΝΟ

ΑΧΝΙ ΣΑΧΑΡΙ

Εκτέλεση:

Βάζουμε το γάλα να βράσει σε μια καθαρότατη με το 1/2 φητζάνη ζάχαρη, το βούτυρο και τη φρούδα.

Μόλις αρχίσει να βράζει, ρίχνουμε σιγά-σιγά το βελιμυδάκι ανοκατεύοντας με ξύλινη κουτάλα για να μην κολλήσει.

Μόλις δέσει το μείγμα, το αποσύρουμε από τη φωτιά. Ατυνάμε τ' αυγά με τη ζάχαρη και τις βανίλιες και τα ρίχνουμε μέσα σε αυτό όσο είναι ακόμη ζεστό, ανοκατεύοντας γρήγορα με το βύρα.

Σε βουτυρωμένο ταψί αδειάζουμε το μείγμα (αφού έχουμε αφαιρέσει τη φρούδα) και ψήνουμε στους 170°C σε προθερμασμένο φούρνο σε αντίθετες για (45') μέχρι να ροδίσει!!!

* Παθεραγίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

ΚΑΝΕΙ: ΕΡΕΤΙΛΥΛΑ

Milk Pie

Ingredients:

- 2 litres of milk
- 4 eggs
- 2 vanilla
- hull of orange
- $2\frac{1}{2}$ cups of icing sugar
- 2 cups of butter
- $2\frac{1}{2}$ cups of thin semolina

Execution of the recipe:

- We boil the milk in a pot with $\frac{1}{2}$ cup of sugar, the butter and the hull of orange.
- When it starts boiling, we add slowly the semolina mixing it up with a wooden spoon so it does not stick at the bottom.
- Once the mixture is one, we take it off the fire.
- We beat the eggs with the sugar and vanilla, and we pour it all in the mixture as it is still warm, stirring it with a whisk.
- On the baking tray which you have buttered, we pour the mixture (without the orange hull) and we bake it at 170°C for 45 minutes until it goes light brown.
- Once its baked we sprinkle it with cinnamon and icing sugar.

Good Luck!

