Θεσσαλική παραδοσιακή γαλατόπιτα "Κατίνας"

Συντάκτης: Κατίνα

Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (πίτα): **γαλατόπιτα**

ΥΛΙΚΑ για το ταψί
6-7 φύλλα,
λίγο λάδι ή βούτυρο.

ΥΛΙΚΑ για την Κρέμα
11 ποτήρια γάλα ή 3 κιλά γάλα,
1 ¼ ποτήρι ζάχαρη,

15 κουταλιές αλεύρι γεμάτες,
1 κουταλιά σιμιγδάλι ψιλό,
2 κουταλιές κορν φλαουρ,
¼ βιτάμ,
ξύσμα ενός πορτοκαλιού,
3 βανίλιες,
6 αυγά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Διαλύουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι και το σιμιγδάλι στο γάλα και τα βράζουμε μέχρι να πήξουν σε μια σφιχτή κρέμα.

Το κατεβάζουμε από τη φωτιά και στο τέλος ρίχνουμε το βιτάμ, τις βανίλιες και ξύσμα πορτοκαλιού.
Την αφήνουμε να κρυώσει και ρίχνουμε 5 αυγά χτυπημένα, ενώνουμε και ανακατεύουμε τα υλικά.

Στο ταψί της κουζίνας 6 - 7 φύλλα από κάτω ενδιάμεσα βουτυρωμένα ή λαδωμένα

Ρίχνουμε την νέα κρέμα στο ταψί με τα φύλλα που έχουμε βουτυρώσει από πριν. Από πάνω ρίχνουμε ένα χτυπημένο αυγό και το διαλύουμε να καλύψει όλη την επιφάνεια.

Ψήνουμε στους 180° C για μία περίπου ώρα.