

Γαλατόπιτα (Καίτη Μαντζαρίδου)

/ [Πεμπτουσία](#)

Image not found or type unknown



Σε ένα πυρέξ ταψάκι 25×35 στρώνουμε, καλύπτοντας τις πλευρές του ταψιού, ένα ένα τα φύλλα, τα βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε το κάθε ένα με το μείγμα των αμυγδάλων, της ζάχαρης και της κανέλας.

Σε μια βαριά κατσαρόλα βάζουμε 5 φλυτζάνια του τσαγιού γάλα σόγιας με την ζάχαρη. Στο υπόλοιπο γάλα διαλύουμε το αλεύρι, το σιμιγδάλι και το κορν φλάουρ. Όταν ζεσταθεί το γάλα και λιώσει η ζάχαρη, ρίχνουμε σε αυτό το μείγμα το γάλα με το αλεύρι, το σιμιγδάλι και το κορν φλάουρ και σε μέτρια φωτιά ανακατώνουμε την κρέμα συνέχεια. Στο τέλος προσθέτουμε το βούτυρο. Μόλις πήξει η κρέμα, την χύνουμε προσεκτικά επάνω στα φύλλα. Ψήνουμε το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο για 45´ λεπτά.

- 10 φύλλα κρούστας
- 150 γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα και ψιλοκομμένα

- 1,5 κουταλιά της σούπας κανέλα
- 100 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. φυτικό βούτυρο λιωμένο για το άλειμα των φύλλων

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>