

Galatopita – Cea mai bună Prăjitură de Griș cu Lapte



Galatopita – Cea mai bună Prăjitură de Griș cu Lapte



Serviți **Galatopita** răcită, savurând fiecare înghițitură a acestei prăjituri grecești tradiționale. Este perfectă ca desert după o masă principală sau ca gustare dulce în orice moment al zilei.

- 3 ouă
- 130 g zahăr
- 30 g amidon de porumb
- 100 g griș
- 1 fiolă esență de vanilie
- 1 l lapte
- 2 linguri zeamă de lămâie
- coaja rasă de la o lămâie
- 1 vârf cuțit de sare

1. Bateți 3 albușuri și 2 gălbenușuri împreună cu un vârf de sare până la omogenizare. Adăugați zahărul, zeama și răzătura de lămâie, amestecând bine.



2. Încorporați jumătate din cantitatea de lapte în

amestecul de ouă, apoi adăugați amidonul de porumb, amestecând continuu pentru a preveni formarea cocloașelor.

3. Adăugați restul de lapte și grișul în ploaie, amestecând constant pe foc moderat până când compoziția începe să se îngroașe și să capete consistența unei mămligi moi.



4. Opriți focul și adăugați esența de vanilie, amestecând bine pentru a distribui uniform aroma.
5. Separat, bateți gălbenușul rămas cu puțin lapte și un vârf de sare, pentru a accentua culoarea.
6. Transferați compoziția într-o tavă unsă și tapetată cu făină, nivelând bine. Ungeți suprafața cu amestecul de gălbenuș și lapte, apoi coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru 40-45 de minute, sau până când suprafața devine aurie.



7. După coacere, lăsați prăjitura să se răcorească puțin, apoi ungeți-o cu miere de albine pentru luciu și aromă suplimentară.

