

## ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ



### Υλικά συνταγής:

- 1½ λίτρο γάλα
- 260 γρ ζάχαρη
- 210 γρ σιμιγδάλι ψιλό
- 5 αυγά
- 50 γρ βούτυρο
- 3 βανίλιες
- 1 κρόκο αυγού

### Εκτέλεση συνταγής:

1. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το γάλα, την ζάχαρη, τα αυγά, το σιμιγδάλι, τις βανίλιες και ανακατεύουμε.



2. Τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε να γίνουν κρέμα.



3. Όταν είναι έτοιμη την κατεβάζουμε από την φωτιά και ενσωματώνουμε το βούτυρο.



4. Την απλώνουμε σε βουτυρωμένη φόρμα 36×28 εκατοστά που έχουμε πασπαλίσει λίγο σιμιγδάλι.



5. Από πάνω αλείφουμε τον κρόκο αυγού και ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 40-50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.



6. Την σερβίρουμε κρύα με άχνη και κανέλα.



Πηγή: <https://foodaholics.gr/recipe/panefkoli-glykia-galatopita-choris-fyllo/>

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=IAUwaWDhVSg>

## 1<sup>η</sup> Δραστηριότητα:

Προσπάθησε να αντιστοιχίσεις τις λέξεις με τις εικόνες των υλικών:

### Στήλη 1

1½ λίτρο γάλα

260 γρ ζάχαρη

210 γρ σιμιγδάλι ψιλό

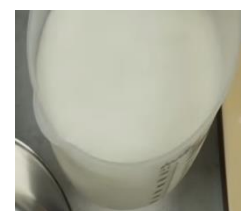
5 αυγά

50 γρ βούτυρο

3 βανίλιες

1 κρόκο αυγού

### Στήλη 2



## 2<sup>η</sup> Δραστηριότητα:

Κύκλωσε τα σκεύη και εργαλεία που χρειάζεσαι:

