



## Το γαλακτομπούρεκο & τα μυστικά του!

**Μερίδες:** 30-35 μπουρέκια, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 1 & 1/2 ώρα, **Χρόνος**

**Ψησίματος:** 50'. **Χρόνος Αναμονής:** Όλο το βράδυ

### Υλικά

- 1/2 φλυτζάνι (~90 γρ.) σμιγδάλι ψιλό Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 1 πακέτο φύλλα κρούστας
- 1 λίτρο γάλα φρέσκο
- 2 κ.σ. ριζάλευρο
- 4 αυγά
- 1 φλυτζάνι ζάχαρη
- 1 βανίλια σε σκόνη ή έναν λωβό βανίλιας
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 2 κ.σ. βούτυρο αγελαδινό & 200 γρ. λιωμένο για το άλλειμα των φύλλων

### Για το σιρόπι

- 350 ml λίτρο νερό
- 650 γρ. ζάχαρη
- 1 στικ κανέλας
- Φλούδα από 1 λεμόνι

### Εκτέλεση

1. Βάζετε τα υλικά για το σιρόπι σε μία κατσαρόλα, βράζετε για 10 λεπτά και το αφήνετε να κρυώσει καλά.

2. Βάζετε το γάλα, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το ξύσμα λεμονιού σε μια μεσαία κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά και αφήνετε να ζεσταθεί καλά ανακατεύοντας συνέχεια με ένα σύρμα.

3. Ανακατεύετε καλά σε ένα μπολ τα 2 αυγά, 2 κρόκους, το σμιγδάλι και το ριζάλευρο.

4. Μόλις ζεσταθεί καλά το γάλα, το ρίχνετε σιγά-σιγά στο μπολ με τα αυγά ανακατεύοντας συνέχεια.



5. Βάζετε ξανά το μείγμα στην ίδια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά κα ανακατεύετε συνέχεια με το σύρμα μέχρι να βράσει και να πήξει. Μόλις πήξει, ρίχνετε το βούτυρο και κατεβάζετε από τη φωτιά.

6. Κόβετε τα φύλλα κρούστας στη μέση (κάθετα). Βουτυρώνετε ένα φύλλο κρούστας καλά, βάζετε 1 κουταλιά της σούπας κρέμα στην άκρη του φύλλου. Ρολάρετε το φύλλο μέχρι τη μέση και κλείνετε τις δύο άκρες προς τα μέσα. Συνεχίζετε να ρολάρετε μέχρι το τέλος.

7. Στριμώνετε τα ρολάκια σε ένα βαθύ ταψί μεγάλου μεγέθους, το οποίο έχετε βουτυρώσει. Συνεχίζετε μέχρι να τελειώσουν όλα τα φύλλα και ψήνετε για 50 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180oC.

8. Βγάζετε το γαλακτομπούρεκο από το φούρνο και όσο είναι ζεστό, ρίχνετε το κρύο σιρόπι να πάει παντού. Αφήνετε όλο το βράδυ να κρύνει και να απορροφήσει το σιρόπι.

### **Τα μυστικά του Γαλακτομπούρεκου**

- Αφήστε στο ψυγείο δύο ώρες πριν το ψήσιμο. Έτσι θα γίνει (και θα παραμείνει) τραγανό το φύλλο.

- Χρησιμοποιήστε βούτυρο αγελαδινό ή πρόβειο. Όχι λάδι, όχι μαργαρίνη.

- Για το σωστό σιρόπιασμα πρέπει το γαλακτομπούρεκο να είναι καυτό και το σιρόπι κρύο. Ή το αντίθετο.

**#Love #Only,**

**Madame Ginger**