



Τυροπιτα Καταΐφι με κρέμα σιμιγδαλιού

Μερίδες: 9-10, Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 30-40 λεπτά

Υλικά

- Μισό κιλό καταΐφι
- 150 γρ ψιλό σιμιγδάλι ,Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 500 γρ φρέσκο γάλα
- 200 γρ τριμμένη γραβιέρα
- 300 γρ φέτα
- 2 αυγά
- 100 γρ.γάλα
- 3 κουτ. σουπας λιωμένο βούτυρο
- Αλάτι,πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Ανοίγουμε το καταΐφι,στρώνουμε την μισή ποσότητα σε καλά βουτυρωμένο στρογγυλό ταψί και το περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο.
- 2) Βράζουμε το γάλα σε χαμηλή θερμοκρασία και ρίχνουμε το σιμιγδάλι λίγο λίγο ανακατεύοντας με σύρμα συνεχώς μέχρι να γίνει μια αφράτη κρέμα. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει λίγο.
- 3) Σε ενα μπόλ ανακατεύουμε τα τυριά, το ένα αυγό και την κρέμα σιμιγδαλιού. Αλατοπιπερώνουμε.
- 4) Απλώνουμε το μείγμα πάνω στο καταΐφι και μετά στρώνουμε το υπόλοιπο καταΐφι.
- 5) Χτυπάμε ελαφριά το γάλα με το αυγό και περιχύνουμε προσεκτικά παάνω απο το καταιφι να πάει παντού.
- 6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200οC για 30-40 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσει πριν σερβίρουμε.

#LoveOnly,

Madame Ginger