

Παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο με αφράτη κρέμα, τραγανό φύλλο και τέλειο σιρόπι. Διαλέξτε φρέσκα υλικά καλής ποιότητας για να φτιάξετε το πιο ωραίο σπιτικό γαλακτομπούρεκο!

## Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο φύλλο κρούστας πολίτικο ή Βυρηττού για γλυκά

250 γρ. βούτυρο για τα φύλλα

Για την κρέμα:

200 γρ. ζάχαρη

1,2 lt γάλα φρέσκο

5 αυγά

120 γρ. σιμιγδάλι

2 βανίλιες

1 κ.σ. βούτυρο

Για το σιρόπι:

600 γρ. ζάχαρη

500 ml νερό

Φλούδες από λεμόνι

7-8 σταγόνες λεμονιού

1 στικ κανέλας

1 κ.σ. μέλι

# Γαλακτοπούρεκο

## Εκτέλεση συνταγής

Διαλέξτε καλής ποιότητας υλικά για να απολαύσετε το πιο ωραίο γαλακτοπούρεκο. Φρέσκα αυγά, καλό φύλλο και ένα ωραίο αρωματικό βούτυρο!

Ξεκινάμε με το σιρόπι. Σε κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη με το νερό. Μόλις λιώσει η ζάχαρη χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και βάζουμε τις φλούδες λεμονιού και την κανέλα. Βράζουμε το σιρόπι 8-10 λεπτά. Μόλις σβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε το μέλι και τις σταγόνες λεμονιού, ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι στην άκρη να κρυσώσει.

Ετοιμάζουμε την κρέμα. Χτυπάμε με το μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη, να ασπρίσουν και να αφρατέψουν. Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί, όχι να βράσει. Ρίχνουμε το σιμιγδάλι λίγο-λίγο, "χιονίζοντας" το (χρησιμοποιήστε σήτα ή σουρωτήρι αν θέλετε). Ανακατεύουμε με σύρμα. Μόλις κοχλάσει παίρνουμε 2-3 κουταλιές από το μίγμα και τις προσθέτουμε στα αυγά, να εξομοιώσουμε τη θερμοκρασία. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα των αυγών στην κατσαρόλα. Βάζουμε και τις βανίλιες. Ανακατεύουμε μέχρι να δέσει η κρέμα, σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά (για να μην μας αρπάξει στον πάτο της κατσαρόλας). Στο τέλος ρίχνουμε το βούτυρο και τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Μπορούμε να σκεπάσουμε την επιφάνεια της κρέμας με μεμβράνη για να μην κάνει πέτσα. Την αφήνουμε να κρυσώσει.

Ετοιμάζουμε τα φύλλα. Βουτυρώνουμε ένα ταψί (στρογγυλό διαμέτρου 30 εκ. ή το ορθογώνιο 25 X 35 εκ.). Στρώνουμε τα μισά φύλλα βουτυρώνοντάς τα πολύ καλά ένα-ένα (και τις άκρες). Στρώνουμε την κρέμα και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα. Γυρνάμε τις άκρες που περισσεύουν προς τα μέσα. Κρατάμε τα δύο τελευταία φύλλα. Τα απλώνουμε πάνω στο γαλακτοπούρεκο και σπρώχνουμε τις άκρες τους να μπου από κάτω, πιέζοντας απαλά με το πινέλο ή με μια σπάτουλα σιλικόνης. Τα βουτυρώνουμε καλά και αυτά, καθώς και το γαλακτοπούρεκο στα πλαϊνά του γύρω-γύρω.

Χαράζουμε ελαφρά τα πάνω φύλλα (προσοχή να μην τρέξει η κρέμα).

Ψήνουμε στους 170° βαθμούς στον αέρα στην κάτω σχάρα για περίπου 50-60 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει το φύλλο.

Μόλις βγει το γαλακτοπούρεκο το περιχύνουμε με μια κουτάλα με το σιρόπι. Προσοχή, όχι όλο μαζί. Κουταλιά - κουταλιά.

Αφήνουμε το γαλακτοπούρεκο να τραβήξει το σιρόπι. Μπορούμε να το φάμε χλιαρό ή κρύο.

Μην το σκεπάσετε και μην το βάλετε στο ψυγείο γιατί θα υγροποιηθούν τα φύλλα και θα χάσουν την τραγανότητά τους.

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε το γαλακτοπούρεκο δείτε και τη συνταγή για [Μπουγάτσα](#)

# Γαλακτοπούρεκο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεκινάμε με το σιρόπι. Σε κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη με το νερό. Μόλις λιώσει η ζάχαρη χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και βάζουμε τις φλούδες λεμονιού και την κανέλα.
- 2 Βράζουμε το σιρόπι 8-10 λεπτά. Μόλις σβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε το μέλι και τις σταγόνες λεμονιού, ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι στην άκρη να κρυώσει.
- 3 Ετοιμάζουμε την κρέμα. Χτυπάμε με το μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη, να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
- 4 Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί, όχι να βράσει. Ρίχνουμε το σιμιγδάλι λίγο-λίγο, "χιονίζοντας" το (χρησιμοποιήστε σήτα ή σουρωτήρι αν θέλετε). Ανακατεύουμε με σύρμα.
- 5 Μόλις κοχλάσει παίρνουμε 2-3 κουταλιές από το μίγμα και τις προσθέτουμε στα αυγά, να εξομοιώσουμε τη θερμοκρασία. Στη συνέχεια προσθέτουμε το μίγμα των αυγών στην κατσαρόλα.
- 6 Ανακατεύουμε μέχρι να δέσει η κρέμα, σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά (για να μην μας αρπάξει στον πάτο της κατσαρόλας). Στο τέλος ρίχνουμε το βούτυρο και τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Μπορούμε να σκεπάσουμε την επιφάνεια της κρέμας με μεμβράνη για να μην κάνει πέτσα. Την αφήνουμε να κρυώσει.
- 7 Ετοιμάζουμε τα φύλλα. Βουτυρώνουμε ένα ταψί (στρογγυλό διαμέτρου 30 εκ. ή το ορθογώνιο 25 X 35 εκ.). Στρώνουμε τα μισά φύλλα βουτυρώνοντάς τα πολύ καλά ένα-ένα (και τις άκρες).
- 8 Στρώνουμε την κρέμα και συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα. Γυρνάμε τις άκρες που περισσεύουν προς τα μέσα.
- 9 Κρατάμε τα δύο τελευταία φύλλα. Τα απλώνουμε πάνω στο γαλακτοπούρεκο και σπρώχνουμε τις άκρες τους να μπουν από κάτω, πιέζοντας απαλά με το πινέλο ή με μια σπάτουλα σιλικόνης. Τα βουτυρώνουμε καλά και αυτά, καθώς και το γαλακτοπούρεκο στα πλαϊνά του γύρω-γύρω.
- 10 Χαράζουμε ελαφρά τα πάνω φύλλα (προσοχή να μην τρέξει η κρέμα).
- 11 Ψήνουμε στους 170° βαθμούς στον αέρα στην κάτω σχάρα για περίπου 50-60 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει το φύλλο.
- 12 Μόλις βγει το γαλακτοπούρεκο το περιχύνουμε με μια κουτάλα με το σιρόπι. Προσοχή, όχι όλο μαζί. Κουταλιά - κουταλιά.
- 13 Αφήνουμε το γαλακτοπούρεκο να τραβήξει το σιρόπι. Μπορούμε να το φάμε χλιαρό ή κρύο. Καλή απόλαυση!