

Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο, ένα εύκολο γλυκό παραδοσιακό της Ελληνικής κουζίνας. Με απλά και λίγα υλικά φτιάχνουμε την πιο νόστιμη και εύκολη γαλατόπιτα!

Τι θα χρειαστείτε

1 λίτρο γάλα

170 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

140 γρ. σιμιγδάλι

2 αυγά

3 κ.σ. βούτυρο

2 βανιλίνες

Έπιπλέον ζάχαρη για το πασπάλισμα (μπορείτε να βάλετε και καστανή)

Κανέλα για το πασπάλισμα

Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο

Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί.

Ρίχνουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε να λιώσει.

Προσθέτουμε το σιμιγδάλι, τις βανιλίνες και ανακατεύουμε συνεχώς σε χαμηλή φωτιά.

Μόλις αρχίσει να πήζει σβήνουμε τη φωτιά.

Προσθέτουμε χτυπημένα τα αυγά, αποσύρουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε γρήγορα.

Τέλος προσθέτουμε και το βούτυρο να λιώσει και ανακατεύουμε απαλά, να ενσωματωθεί στην κρέμα.

Σε ταψί διαμέτρου 26-28 εκ. στρώνουμε μια λαδόκολλα.

Αδειάζουμε την κρέμα και την στρώνουμε ομοιόμορφα.

Πασπαλίζουμε με ζάχαρη (μπορείτε και καστανή) και κανέλα.

Ψήνουμε στους 170°C στο φούρνο στον αέρα ή στους 180° στις αντιστάσεις για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Μπορούμε να πασπαλίσουμε και με έξτρα κανελοζάχαρη ή και ζάχαρη άχνη.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [γαλακτομούρεκο](#) και την [Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης](#)

Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο

Βήμα προς Βήμα

1 Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί.

2 Ρίχνουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε να λιώσει.

3 Προσθέτουμε το σιμιγδάλι, τις βανιλίνες και ανακατεύουμε συνεχώς σε χαμηλή φωτιά.

4 Μόλις αρχίσει να πήζει σβήνουμε τη φωτιά.

5 Προσθέτουμε χτυπημένα τα αυγά, αποσύρουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε γρήγορα.

6 Τέλος προσθέτουμε και το βούτυρο να λιώσει και ανακατεύουμε απαλά, να ενσωματωθεί στην κρέμα.

7 Σε ταψί διαμέτρου 26-28 εκ. στρώνουμε μια λαδόκολλα.

8 Αδειάζουμε την κρέμα και την στρώνουμε ομοιόμορφα.

9 Πασπαλίζουμε με ζάχαρη (μπορείτε και καστανή) και κανέλα.

10 Ψήνουμε στους 170°C στο φούρνο στον αέρα ή στους 180° στις αντιστάσεις για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

11 Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Μπορούμε να πασπαλίσουμε και με έξτρα κανελοζάχαρη ή και ζάχαρη άχνη. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το γαλακτομπούρεκο και την Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης