

## Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

*Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα*

### POSEIDONIA

#### “ΓΑΛΟΠΙΤΑ ”

##### Υλικά:

- 2 λίτρα κατσικίσιο γάλα πλήρες
- 8 αυγά
- 1½ ποτήρι νερού αλεύρι
- 750 γραμμ. ζάχαρη
- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 3 βανίλιες
- 2 κουταλάκια γλυκού Baking Powder

##### Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε το γάλα σε φαρδιά κατσαρόλα μαζί με την ζάχαρη, το βούτυρο και την βανίλια. Ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια για να μην σβολιάσει το μείγμα. Σημαντικό είναι το συνεχές ανακάτεμα. Μόλις αποκτήσει το μείγμα την υφή της κρέμας, το κατεβάζουμε από την φωτιά για να κρυώσει λίγο. Προσθέτουμε τα αυγά (ασπράδια και κρόκους) καλά χτυπημένα και τα ρίχνουμε στο μείγμα ανακατεύοντας έως ότου το απορροφήσουν τα αυγά τελείως. Έχουμε λαδώσει καλά το ταψί μας και ρίχνουμε το μείγμα στρώνοντάς το καλά στο ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220° C μόνο από κάτω για μια ώρα.

