Pastel griego de nombre impronunciable

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Galaktoboureko, así se llama.

Ingredientes para 8 personas :

- 150 g. de Sémola fina
- 300 g. de Azúcar
- 6 Huevos
- 250 g. de Mantequilla
- 1 cucharada de Ralladura de naranja
- 1 cucharada de Ralladura de limón
- 1 l. de Leche
- 10 hojas de Pasta Filo
- 200 ml. de Agua
- 1 cucharada de Zumo de limón
- 5 cucharadas de Azúcar
- 1 cucharada de Canela molida

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar hasta que el líquido saque un poco de espuma. Continuamos batiendo durante otros 2 minutos mientras vamos añadiendo la sémola, el jugo de limón, la cáscara rallada de limón y de la naranja. Continuamos batiendo y agregamos la leche y 2 cucharadas de la mantequilla derretida. Batimos aproximadamente durante otros 6 minutos hasta que quede como una crema ligera. Vamos precalentado el horno a 180º C para que cuando metamos el pastel esté caliente. Introducimos el relleno anterior en una cazuela y calentamos a fuego medio durante 3-4 minutos hasta que nos quede como una bechamel, siempre batiendo con unas varillas para que no queden grumos en la crema. Retiramos del fuego y dejamos que enfríe. Untamos con la mantequilla la mitad de las hojas de pasta filo y las ponemos en un molde de bizcocho previamente engrasado con mantequilla. Las láminas irán superpuestas, en este caso son 5 hojas, y dejamos que sobresalga por los lados del molde, como si fuese una tarta de manzana. El resto serán para cubrir

el pastel. Añadimos la crema de leche en el recipiente. Repartimos uniformemente la crema en la parte inferior del molde y a los lados, sin vacíos y sin burbujas de aire. Y al final envolvemos la crema con los bordes de la pasta filo sobrante de los lados. Cubrimos con el resto de las láminas el molde presionando un poco para que no quede nada de aire y marcamos la pasta filo ligeramente con un cuchillo dibujando unos rombos o cuadrados. Metemos en el horno a 180º C durante unos 30 minutos hasta que quede cuajada la crema y se dore la pasta filo de encima. Preparamos el almíbar o caramelo introduciendo en una cazuela el agua y cuando esté en ebullición añadimos el azúcar y la cucharada de limón durante 10-15 minutos a fuego medio hasta que quede con la consistencia y el color de la miel. Dejamos que se temple para echarlo cuando saquemos el pastel del horno. Sacamos el pastel del horno y le añadimos el caramelo. Dejamos que se enfríe unas 2-3 horas y lo servimos espolvoreado con un poco de canela.