



Μπουγάτσα κρέμα

Τί θα χρειαστούμε

Για την κρέμα:

- 1 λίτρο Θες γάλα πλήρες
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα σιμιγδάλι ψιλό
- 3 αυγά
- 1 βανίλια
- 50 γρ. βούτυρο

Για το φύλλο:

- 1 πακέτο φύλλο κρούστας
- 100 γρ. βούτυρο λιωμένο (για το άλειμμα)

Για το σερβίρισμα:

- Ζάχαρη άχνη
- Κανέλα

Χρόνος

30'

Δυσκολία

Εύκολη

Μερίδες

8-10

Πως το φτιάχνουμε

Φτιάχνουμε την κρέμα

- Ζεσταίνουμε το γάλα σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
- Ρίχνουμε σιγά-σιγά το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας συνεχώς με σύρμα, για να μη σβολιάσει.
- Όταν η κρέμα αρχίσει να πήζει, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά και τη βανίλια. Τα προσθέτουμε στην κρέμα, ανακατεύοντας γρήγορα.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και να γίνει η κρέμα βελουδίνη.

Ετοιμάζουμε τη μπουγάτσα:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
- Σε ένα βουτυρωμένο ταψί στρώνουμε τα μισά φύλλα κρούστας, αλείφοντάς τα ένα-ένα με το λιωμένο βούτυρο.
- Απλώνουμε ομοιόμορφα την κρέμα πάνω από τα φύλλα.
- Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα κρούστας, βουτυρώνοντάς τα κι αυτά ένα-ένα.
- Χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια της μπουγάτσας με ένα μαχαίρι (προσοχή να μην κόψουμε τα κάτω φύλλα).

Ψήσιμο:

- Ψήνουμε τη μπουγάτσα για περίπου 40-50 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν τα φύλλα.

Σερβίρισμα

- Αφήνουμε τη μπουγάτσα να κρυώσει λίγο.
- Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.