

Τραγανά σιροπιαστά τριγωνάκια με κρέμα, από την Σόφη Τσιώπου και τις Λιχουδιές της Σόφης!

Υλικά

500 γρ. φύλλο κρούστας
200 γρ. λιωμένο βούτυρο

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

2 κουπες (του νες) ζαχαρη
1 1/2 κουπα νερο
1 βανίλια
λιγες σταγονες χυμος λεμονιου

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

1.200 γρ. γάλα
150 γρ. ζαχαρη
150 γρ. βούτυρο η μαργαρινη
1 πακετο ανθος αραβοσιτου για ζεστη κρεμα (160γρ.)
2 βανιλινες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

-Απλωνω ολο το φύλλο πανω στον παγκο μου και το κοβω σε τρια ισα μερη.

Τοποθετω 3 λωριδες φύλλο βουτυρωνοντας αναμεσα και κανω τριγωνακια. Οι καθε 3 λωριδες βγαζουν ενα τριγωνο το οποιο το κωβω στη μεση να γινουν δυο μικροτερα.

Τσαλακωνω λαδοκολλα η αλουμινοχαρτο σε μπαλιτσες μεγεθος ενος καρυδιου και ανοιγω το καθε τριγωνακι βαζοντας τη μπαλιτσα μεσα και τα βαζω στο ταψι.

Ψηνω στους 180 15 με 20 λεπτα περιπου μεχρι να ροδοκοκκινησουν.

Βραζω το σιροπι για 3 λεπτα και μολις βγουν τα τριγωνακια οπως ειναι με τα μπαλακια λαδοκολας τα βουταω για δευτερολεπτα στο ζεστο σιροπι και τα τοποθετω σε πιατελα.Μολις κρυωσουν αφαιρω τη λαδοκολα και τα γεμιζω με την κρεμα.

Για την κρεμα βαζω το γαλα σε κατσαρολα πριν αναψω τη φωτια,και ριχνω το ανθος ανακατευοντας να λιωσει καλα και προσθετω ολα τα υπολοιπα εκτος απο τις βανιλιες που τις ριχνω στο τελος,αναβω τη φωτια και δενω την κρεμα.

Την αδειαζω σε μπολ τη σκεπαζω με μεμβρανη να μην πιασει κρουστα και την αφηνω να κτυωσει καλα.

Αφου κρυωσει καλα την χτυπαω με μιξερ να αφρατεψει.

Ευκολα και πεντανοστιμα!!!

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/a.1039400322746099.1073741827.1027276033958528/1484697528216374/?type=3&theater>