

# Σπιτική μπουγάτσα με φρέσκο βούτυρο, από το «Μπουκιά και Συγχώριο (Ηλίας Μαμαλάκης)»!

## Υλικά

- 4 ποτήρια φρέσκο γάλα
- 1 φλιτζάνι σιμιγδάλι ψιλό
- 2 αυγά
- 2 βανίλιες σε σκόνη
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 ποτήρι νερό
- 1 συσκευασία φύλλο κρούστας
- φρέσκο βούτυρο λιωμένο για το άλειμμα του ταψιού και κάθε φύλλου
- άχνη και κανέλα για το σερβίρισμα

## Εκτέλεση

1. Σε μία κατσαρόλα και σε μέτρια φωτιά βάζετε το γάλα να ζεσταίνεται και στη συνέχεια ρίχνετε σταδιακά το σιμιγδάλι, τα αυγά, τη ζάχαρη και τις βανίλιες, ανακατεύοντας σταθερά με ξύλινη κουτάλα ώστε να αναμειγνύονται τα υλικά. Δεν αφήνετε την κρέμα να πήξει πολύ.
2. Αλείφετε το ταψί του φούρνου με βούτυρο και στρώνετε μέσα ένα ένα τα μισά φύλλα κρούστας βουτυρώνοντας κάθε φύλλο χωριστά.
3. Ρίχνετε την κρέμα βοηθώντας να απλωθεί ομοιόμορφα, αν χρειάζεται. Απλώνετε από πάνω τα υπόλοιπα φύλλα -κι αυτά βουτυρωμένα. Χαράζετε την πίτα σε τετράγωνα κομμάτια και την περιχύνετε με το νερό. Την αφήνετε για 10' να το απορροφήσει.
4. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C μέχρι να ροδίσει

καλαμίνης (55' περίπου). Μόλις τη βγάλετε, πασπαλίζετε με άχνη και κανέλα και σερβίρετε.

Συμβουλή

\* Η μπουγάτσα αυτή γίνεται και με ελαιόλαδο, απλώς δεν έχει το ίδιο άρωμα. 2. Υπάρχει και άλλος τρόπος να πασπαλίσετε με επιπλέον ζάχαρη και κανέλα: ανασηκώνετε τα πάνω φύλλα, πασπαλίζετε την κρέμα και την ξανασκεπάζετε.

ΑΠΟ: <http://www.icookgreek.com/>

<https://www.facebook.com/275512969140273/photos/a.281450635213173.74997.275512969140273/921093311248899/?type=1&theater>