



Γρήγορη μπουγάτσα

15'Χρόνος
Εκτέλεσης**45'**Χρόνος
Ψησίματος**14-16**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Δείτε το βίντεο στη νοηματική [εδώ](#).

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στον αέρα.
- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα [κατσαρολάκι](#) σε μέτρια φωτιά.
- Βουτυρώνουμε καλά ένα [ταψί](#) 30x35 εκ. με ένα πινέλο.
- Απλώνουμε 2 βουτυρωμένα φύλλα το ένα πάνω στο άλλο στη βάση του ταψιού.
- Τα υπόλοιπα τα βουτυρώνουμε, τα κάνουμε σαν «πατσαβούρι» και τα βάζουμε στο ταψί το ένα δίπλα στο άλλο (σαν ακορντεόν).
- Προσέχουμε να μη τα πιέζουμε πολύ και χάσουν τον όγκο τους. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσουν όλα τα φύλλα.
- Αν μείνει βούτυρο το ρίχνουμε από πάνω.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 20 λεπτά ή μέχρι να γίνει τραγανό και να πάρει ωραίο χρώμα το φύλλο μας.
- Καλό είναι να κοιτάξουμε να έχει χρώμα και από κάτω (αυτό θα το πετύχουμε αν το ταψί είναι ψηλά και όχι χαμηλά στον φούρνο).
- Καθώς ψήνεται το γλυκό ετοιμάζουμε την κρέμα. Χτυπάμε πολύ καλά τα αυγά με τη ζάχαρη σε ένα [μπολ](#) με ένα σύρμα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Ρίχνουμε τη βανίλια, το μπέικιν, το γάλα, την κρέμα γάλακτος, αλάτι και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε το μείγμα μας, σε μία κανάτα για να μπορέσουμε να το ρίξουμε πιο εύκολα στο ταψί μας.
- Όταν ψηθούν τα φύλλα βγάζουμε από τον φούρνο, χαμηλώνουμε στους 180°C, ρίχνουμε το μείγμα της κρέμας πάνω στα φύλλα και πασπαλίζουμε με τη μαύρη ζάχαρη.
- Επιστρέφουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 20-25 λεπτά ακόμα.
- Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και κανέλα.

Tip

Διατηρείται τυλιγμένη καλά με μεμβράνη εντός ψυγείου για 1-2 μέρες! Αν δεν έχετε εκχύλισμα βανίλιας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξύσμα από 1 πορτοκάλι.

Συστατικά

- 270 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 αβγά
- 2 κρόκους
- 400 γρ. γάλα
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 450 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά
- 150 γρ. βούτυρο
- 1 κ.σ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. κανέλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

342 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	11.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	38.0 Υδατ/κες (γρ.)
17%	26%	55%	15%
22.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.3 Αλάτι (γρ.)
24%	12%	4%	5%