

Νηστίσιμη μπουγάτσα, μοναστηριακή συνταγή

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά :

4 φλιτζάνια γάλα (σόγιας, αμυγδάλου ή ρυζιού)

8 κουταλιές σιμιγδάλι ψιλό

5-6 κουταλιές ζάχαρη

3 κουταλιές βιτάμ

1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ

1 βανίλια

2 φύλλα σφολιάτα

Ζάχαρη, άχνη και κανέλα για το πασπάλισμα

Εκτέλεση :

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα, το σιμιγδάλι, τη ζάχαρη, το βιτάμ και τα ανακατεύουμε καλά πάνω στην φωτιά ώσπου να δέσει η κρέμα. Στο τέλος ρίχνουμε το μπέικιν και την βανίλια. Σε ένα ταψί ρίχνουμε το ένα φύλλο σφολιάτας. Αραδιάζουμε την κρέμα και από πάνω στρώνουμε το άλλο φύλλο σφολιάτας. Αραδιάζουμε την κρέμα και από πάνω στρώνουμε το άλλο φύλλο. Αλείφουμε με λίγο βιτάμ λιωμένο και ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει το φύλλο. Αφού κρυώσει πασπαλίζουμε την μπουγάτσα με ζάχαρη και άχνη.

Η συνταγή είναι από το βιβλίο : ΩΣ ΓΛΥΚΕΑ ΤΩ ΛΑΡΥΓΓΙ ΜΟΥ Μοναστηριακή
ζαχαροπλαστική (και όχι μόνον !)

Πηγή: monastiriaka.gr