

23 Μαρτίου 2019

Νηστίσιμη μπουγάτσα

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

1 λίτρο γάλα καρύδας

300 γρ. ζάχαρη

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

250 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
30 γρ. μαργαρίνη
ξύσμα από 2 λεμόνια
2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
2 φύλλα σφολιάτας
50 γρ. ζάχαρη άχνη
50 γρ. καρύδα, τριμμένη
½ κ.γ. κανέλα σκόνη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.

Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το γάλα καρύδας και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

Στην συνέχεια προσθέτουμε τη βανίλια και το σιμιγδάλι λίγο λίγο. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός συνέχεια μέχρι να δέσει η κρέμα, προσέχοντας να μην μας κολλήσει.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη μαργαρίνη και το ξύσμα από τα λεμόνια, το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε με μία κουτάλα μέχρι να λιώσει η μαργαρίνη.

Σε ένα αντικολλητικό ταψάκι 20×30 εκ. στρώνουμε το 1 φύλλο της σφολιάτας.

Απλώνουμε την κρέμα και καπακώνουμε με το 2ο φύλλο σφολιάτας.

Γυρίζουμε τις άκρες με τα δάχτυλα γύρω γύρω να κλείσει καλά η σφολιάτα.

Ψήνουμε για 30-40 λεπτά μέχρι να πάρει το γλυκό μας ένα χρυσαφένιο χρώμα.

Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει λίγο για 5 λεπτά.

Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε τη ζάχαρη άχνη, την τριμμένη καρύδα και την κανέλα και πασπαλίζουμε την μπουγάτσα.

Σερβίρουμε ζεστή.

Πηγή: akispetretzikis.com