

Μοναστηριακή νηστίσιμη μπουγάτσα

/ [Παράδοση](#)



Διαβάστε τη συνταγή για μοναστηριακή νηστίσιμη μπουγάτσα από το βιβλίο “Ως Γλυκέα τω Λάρυγγί μου” του Ιερομόναχου Δημητρίου Καββαδία.

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 στη φωτιά, ώσπου να δέσει η κρέμα. Στο τέλος ρίχνουμε το μπέικιν και τη βανίλια. Σε ένα ταψί βάζουμε το ένα φύλλο σφολιάτας. Αραδιάζουμε την κρέμα και από πάνω στρώνουμε το άλλο φύλλο σφολιάτας. Αλείφουμε με λίγο βιτάμ λιωμένο και ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει

το φύλλο. Αφού κρυώσει πασπαλίζουμε την μπουγάτσα με ζάχαρη άχνη και κανέλα.
Πηγή: monastiriaka.gr