06/05/2019

Μοναστηριακή Συνταγή: Γλυκιά Μπουγάτσα με Τυρί

/ Γνώμες

Υλικά:
½ κιλό φύλλα κρούστας
½ κιλό ανθότυρο
¼ κιλού μανούρι
¼ φλιτζανιού γάλα
1 κουταλιά κόρν φλάουρ
4 αυγά
¾ φλιτζανιού ζάχαρη
4 βανίλιες
Ζάχαρη άχνη και κανέλλα για το πασπάλισμα

Εκτέλεση:
Χτυπάμε στο μίξερ το ανθότυρο και το μανούρι. Ανακατεύουμε το γάλα με το κορν φλάουρ. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και τις 4 βανίλιες. Αναμειγνύουμε και δουλεύουμε όλα τα παραπάνω υλικά μαζί. Στρώνουμε τα μισά φύλλα στο ταψί και

ρίχνουμε το μείγμα που έχουμε ετοιμάσει. Στρώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα στο ταψί και τα χαράζουμε. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 35 με 40 λεπτά της ώρας. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλλα.