

Εύκολη και γρήγορη σπιτική μπουγάτσα!!!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φτιάξε λαχταριστή σπιτική μπουγάτσα, να γλύφεις τα δάχτυλά σου!!

Υλικά

φύλλο κρούστας 500γρ.

250 γρ. βούτυρο λιωμένο

750 ml. γάλα φρέσκο και χλιαρό

3 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου

45 γρ. ζάχαρη

50 γρ. ζάχαρη άχνη για γαρνίρισμα

4 κ.γ. κανέλα σκόνη για γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 C.

Στρώνουμε το φύλλο κρούστας σε ένα πυρέξ κυματιστά, το βουτυρώνουμε λίγο και το ψήνουμε για περίπου 20 λεπτά στο φούρνο μέχρι να ροδίσει, ραντίζοντάς το σταδιακά με το υπόλοιπο λιωμένο βούτυρο.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά το γάλα (χλιαρό), τα αυγά και τη ζάχαρη. Περιχύνουμε με το μίγμα αυτό το φύλλο κρούστας και ξαναψήνουμε στο φούρνο για άλλα 20 λεπτά.

Όταν η μπουγάτσα είναι έτοιμη, την βγάζουμε από τον φούρνο και την

πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

Πηγές:cookbox.gr- filenades.gr