

## «Η μπουγάτσα της Βάνας», από τον Ανδρέα



### Υλικά:

- $\frac{3}{4}$  ενός φλιτζανιού τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 1 λίτρο φρέσκο γάλα
- 2 αυγά
- 2 βανίλιες
- 1 κουτάλι της σούπας βούτυρο φρέσκο
- 1 σφολιάτα (τύπου Γαλαξίας)

### Εκτέλεση:

Βάζουμε το γάλα στην κατσαρόλα και το ζεσταίνουμε. Αφού ζεσταθεί λίγο, προσθέτουμε το σιμιγδάλι για να γίνει η κρέμα.

Ανακατεύουμε γρήγορα, για να μην σβολιάσει η κρέμα.

Μόλις πήξει η κρέμα κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Σ' ένα μπολ ρίχνουμε τη ζάχαρη, τα δύο αυγά και τις βανίλιες και χτυπάμε τα υλικά στο μίξερ.

Αφού τελειώσουμε το χτύπημα ρίχνουμε το μίγμα στην κατσαρόλα με την κρέμα (προσέχουμε η κρέμα να έχει κρυώσει αρκετά), ανακατεύουμε και προσθέτουμε το βούτυρο.

Αλείφουμε ένα ταψί με λίγο βούτυρο, απλώνουμε τη μισή σφολιάτα στο ταψί και ρίχνουμε την έτοιμη πλέον κρέμα. Σκεπάζουμε την κρέμα στο ταψί με το άλλο φύλλο της σφολιάτας, κόβουμε σε κομμάτια το γλυκό, πριν το βάλουμε στο φούρνο, και το βρέχουμε με λίγο νερό.

Βάζουμε το ταψί στο φούρνο και το ψήνουμε στον αέρα στους 180° C για περίπου 50' λεπτά της ώρας.

Όταν ψηθεί η μπουγάτσα, βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα και τη σερβίρουμε ζεστή.

Καλή επιτυχία!  
Ανδρέας