

Μπουγάτσα γλυκιά με κρέμα και μήλο



Η αγαπημένη μας γλυκιά μπουγάτσα σε εκδοχή με μήλο! Πρέπει να την δοκιμάσετε!

Υλικά:

Για το Ζυμάρι:

1000 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

40 γρ. φρέσκο βούτυρο Κερκύρας BEA

500ml νερό

1 πρέζα αλάτι Ιμαλαίων SALTIC

+εξτρά βούτυρο για το άλλειμα των φύλλων

ζάχαρη άχνη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

Μπουγάτσα γλυκιά:

1 λίτρο γάλα

1 κούπα σιμιγδάλι ψιλό ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

5 κουταλιές στέβια ISOSTEBIA

4 κουταλιές βούτυρο Κερκύρας BEA

1 βανίλια

2 κρόκοι ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ (ελευθέρας βοσκής)

1 μήλο KIKU

αλάτι Ιμαλαίων SALTIC

Εκτέλεση:

Φτιάχνουμε το φύλλο όπως στη συνταγή [εδώ](#).

Για την κρέμα: Σε μία κατσαρόλα βάζεις το γάλα για να ζεσταθεί. Καβουρδίζεις το σιμιγδάλι με λίγο βούτυρο. Ρίχνεις τη στέβια στο γάλα και μετά ρίχνεις το σιμιγδάλι με το βούτυρο. Το αφήνεις σε μέτρια φωτιά να σιγοβράσει. Αφού το κατεβάσεις από τη φωτιά, ρίχνεις τους κρόκους και ανακατεύεις. Τρίβεις το μήλο και το στραγγίζεις.

Ανοίγεις το φύλλο, ρίχνεις την κρέμα και από πάνω ρίχνεις το μήλο και λίγη κανέλα. Την κλείνεις με το ζυμάρι και αλείφεις με βούτυρο από πάνω. Ψήνεις για 20 λεπτά. Σερβίρεις με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

Καλή μπουγατσόρεξη!

δείτε την εκτέλεση στο βιντεο απο την εκπομπή Happy Cook



INFO:

- Η ιστορία της μπουγάτσας έρχεται από τα βάθη την αρχαίας Ελλάδας και Αιγύπτου οι οποίοι κατασκεύασαν ένα πρώιμο είδος πίτας.
- Η ιδέα της παρασκευής μπουγάτσας, σύμφωνα με αναφορές, προέρχεται από την Κωνσταντινούπολη, όταν ήταν ακόμα Ελληνική, δηλαδή πριν το 1453μ.χ. ,και την άλωση της «Πόλης» από τους Τούρκους.
- Η μπουγάτσα κυριάρχησε στον Ελλαδικό χώρο μετά την Μικρασιατική καταστροφή.



Δες όλες τις μπουγάτσες που έχουμε φτιάξει στο Harry Cook:

[Μπουγάτσα με σοκολάτα](#)

[Μπουγάτσα αλμυρή](#)

[Μπουγάτσα γλυκιά με κρέμα κι μήλο](#)



δείτε και το πιο τέλειο μέρος για μπουγάτσα στη Θεσσαλονίκη