

# Bougatsa rapida

written by Andreea



Bougatsa rapida cu foi subtiri de placinta, crema de gris si vanilie, pudrata cu zahar si scortisoara. Un desert grecesc rapid foarte usor de pregatit.

Deja mi-e dor de vara si de zilele de concediu din Grecia, asa ca azi am pregatit o placinta care sa imi mai aline dorul.

In Grecia placinta aceasta este pregatita cu foi subtiri pregatite in casa, insa exista si varianta rapida, poti folosi si foile subtiri pentru placinta. Combinatia de foi subtiri si crema de gris este divina!



Promit ca intr-o zi va urma si o postare cu placinta greceasca originala, cu foi de casa facute de mine ☺. Dar pana atunci sa va spun despre crema: are ingrediente putine, se pregateste foarte usor si rezista bine la copt. Pentru crema eu am folosit grisul de la Baneasa, un gris cu o granulatie fina si perfect pentru acest tip de crema!

Pe blog mai gasiti si alte placinte delicioase precum: placinta invartita cu dovleac, placinta greceasca cu spanac, placinta spirala cu branza,

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- *Ingrediente (pentru 4 placinte mari)*
- 12 foi subtiri de placinta
- 100 g unt topit si racit
- *Pentru crema:*

- 1 litru lapte
- 200 g gris Baneasa
- 150 g zahar
- Coaja de la 1 lamaie
- 1 varf cutit sare
- 2 oua
- 2 lingurite pasta de vanilie (sau zahar vanilat)
- 100 g unt
- *Pentru finisat:*
- Zahar pudra
- 1 lingurite scortisoara pudra



Mai intai pregatiti crema: intr-o cratita puneti laptele impreuna cu zaharul si coaja de lamaie si sarea. Aduceti la punctul de fierbere si apoi adaugati grisul amestecand incontinuu cu telul.



Fierbeti crema pana se ingroasa avand grija sa nu se prinda de fundul oalei. Dati cratita deoparte, adaugati zaharul vanilat si untul.



Amestecati bine si lasati deoparte sa se racoreasca. Dupa 10 minute adaugati si ouale, amestecati din nou bine.



Montati Bougatsa rapida: luati o prima foaie, ungeti-o cu unt topit, ungeti cu unt si a doua si a treia foaie. Impartiti crema in 4 parti egale pentru fiecare placinta pe care o veti face. puneti o parte din crema in mijlocul foilor de placinta.



Aduceti o latura mai lunga spre mijloc, ungeti cu unt apoi si cealalta latura, ungeti din nou cu unt.



Apoi aduceti capetele la mijloc, ca si cum ati inchide un plic. Ungeti din nou cu unt.



Asezati placinta cu partea de sus in jos pe o tava acoperita cu hartie de copt. Ungeti cu unt si partea de deasupra. Repetati cu celelalte ingrediente pentru a forma restul de 3 placinte.



Daca nu consumati toate placintele deodata, puteti sa le formati si sa le congelati asa deja formate, in stare cruda. In momentul in care doriti sa le consumati, puteti sa le scoateti din congelator si sa le puneti la copt.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Dati placintele la cuptorul incins pentru aproximativ 20 de minute pana ce devin rumene.



Pe deasupra pudrati zahar pudra si scortisoara.



Bougatsa rapida este foarte buna si calda si rece, dar personal imi place mai mult sa o consum cat este calda.



Enjoy!