

Εύκολη μπουγάτσα με αφράτη κρέμα πορτοκαλιού & ξηρούς καρπούς, νηστίσιμη & vegan

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 45 λεπτά **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 30X25 εκ.

Η μπουγάτσα καταναλώνεται καλύτερα μέσα στην ίδια μέρα. Μπορούμε όμως να τη φυλάξουμε στο ψυγείο για 1-2 μέρες ακόμα και να τη ζεστάνουμε για λίγα λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο, πριν τη σερβίρουμε.

Υλικά για τη γέμιση:

- 1 λίτρο ρόφημα αμυγδαλού ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 130 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 170 γρ. καστανή ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ξύσμα από 2 μικρά ακέρωτα πορτοκάλια (ή 1 μεγάλο)
- 60 γρ. φυτικό βούτυρο
- 60 γρ. [PARVEGANO Sweet & Nutty](#)

Επιπλέον υλικά:

- 10 φύλλα κρούστας
- 120 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
- 10 γρ. [PARVEGANO Sweet & Nutty](#)
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τη γέμιση. Βάζουμε σε κατσαρόλα το φυτικό ρόφημα, το σιμιγδάλι, τη ζάχαρη και το αλάτι να ζεσταθούν σε μέτρια φωτιά.

2) Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα και αφήνουμε να σιγοβράσει η κρέμα για περίπου 6-8 λεπτά, μέχρι να πήξει.

3) Όταν πήξει αποσύρουμε από την φωτιά, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα πορτοκαλιού και το βούτυρο και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.

4) Προσθέτουμε το [PARVEGANO Sweet & Nutty](#), ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά.

5) Βουτυρώνουμε (με το λιωμένο φυτικό βούτυρο) ένα ταψί με πινέλο και στρώνουμε 5 φύλλα σταυρωτά (*κατά μήκος και κατά πλάτος*), βουτυρώνοντας καλά το καθένα.

6) Από πάνω απλώνουμε ομοιόμορφα την κρέμα και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα 5 φύλλα, βουτυρώνοντας το καθένα. Εάν περισσεύουν πολύ, κόβουμε τα φύλλα όπου χρειάζεται. Τα διπλώνουμε στις άκρες σχηματίζοντας “γείσο” και το βουτυρώνουμε και αυτό.

7) Πασπαλίζουμε την επιφάνεια της μπουγάτσας με επιπλέον [PARVEGANO Sweet & Nutty](#) και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50-55 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει το φύλλο και να χρυσοποιηθεί.

8) Μόλις βγάλουμε τη μπουγάτσα απ’ το φούρνο, την αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά, την κόβουμε σε κομμάτια και την σερβίρουμε χλιαρή ή σε θερμοκρασία δωματίου, πασπαλίζοντάς την -αν θέλουμε- με λίγη ζάχαρη άχνη (ή και κανέλα).