



Εύκολη μπουγάτσα με κρέμα σοκολάτας

Μερίδες: 8-10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 30X25 εκ.

Φυλάμε την leftover μπουγάτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες. Ιδανικά ξαναζεσταίνουμε για λίγα λεπτά στο φούρνο κάθε κομμάτι πριν το καταναλώσουμε.

Υλικά για την κρέμα:

- 1 λίτρο γάλα της επιλογής μας
- 40 γρ. κακάο, κοσκινισμένο
- 130 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 180 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 150 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 50 γρ. βούτυρο της επιλογής μας

Επιπλέον υλικά:

- 1 συσκευασία φύλλα κρούστας
- 120 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, λιωμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1) Ξεκινάμε με την κρέμα. Βάζουμε σε κατσαρόλα το γάλα, το κακάο, το σιμιγδάλι, το σιρόπι αγαύης (ή το maple) 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, την κουβερτούρα και το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα και να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

4) Βουτυρώνουμε με το λιωμένο βούτυρο ένα ταψί και στρώνουμε τα μισά φύλλα σταυρωτά, βουτυρώνοντας καλά το καθένα.

5) Από πάνω απλώνουμε ομοιόμορφα την κρέμα και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, βουτυρώνοντας το καθένα. Εάν περισσεύουν πολύ, κόβουμε τα φύλλα όπου χρειάζεται. Τα διπλώνουμε στις άκρες σχηματίζοντας γείσο και το βουτυρώνουμε και αυτό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50-55 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει το φύλλο και να χρυσοψηθεί.

6) Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά, την κόβουμε σε κομμάτια και την σερβίρουμε χλιαρή ή σε θερμοκρασία δωματίου.