



Bougatsa: Griekse custardtaart met filodeeg

Knapperige lagen filodeeg met een zachte griesmeelcustard, bestrooid met poedersuiker en kaneel. Een klassiek Grieks ontbijt- en dessertgebak uit Thessaloniki.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 8 vellen filodeeg
- 1 liter volle melk
- 150 gr fijne griesmeel
- 120 gr suiker
- 3 eieren
- 1 theelepel vanille-extract

100 gr gesmolten boter
2 eetlepel poedersuiker
1 theelepel kaneelpoeder
1 snuf zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2.** Breng de melk met de suiker en een snuf zout langzaam aan de kook.
- 3.** Klop ondertussen de eieren los met de griesmeel en de vanille tot een glad papje.
- 4.** Giet een deel van de warme melk bij het eiermengsel, roer goed en giet alles terug in de pan.
- 5.** Blijf roeren op zacht vuur tot de custard indikt, haal dan van het vuur en laat iets afkoelen.
- 6.** Beboter een ovenschaal en leg er de helft van de filovellen in, elk vel bestrijk je met gesmolten boter.
- 7.** Verdeel de custard gelijkmatig over het deeg en vouw de overhangende randen naar binnen.
- 8.** Leg de resterende filovellen erbovenop, opnieuw elk vel met boter ingestreken.
- 9.** Bak 35 tot 40 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is.
- 10.** Laat kort afkoelen en bestrooi royaal met poedersuiker en kaneel voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)