



Grecia / Greece(ing)



Nome: Grecia / Greece

Capital: Atenas

Idioma/s: Griego

Poboación: 10.678.632
(2022)

Extensión: 131.957km²

Lugares de interese:

Atenas (Capital)

Santorini

Esparta

Creta

Naxos

Rodas

Miconos

Corfu

Delfos

Salónica

Outras informacións:

Es una nación con un gran pasado, importante para todo el mundo occidental, siendo la Antigua Grecia una de las primeras civilizaciones con una rica cultura

RECETA / RECIPE / RECEITA

Bougatsa

Ingredientes/ Ingredients / Ingredientes:

250 gramos de sémola fina

350 gramos de azúcar

3 huevos

6 tazas de leche

Ralladura de 1 limón

150 gramos de mantequilla

500 gramos de pasta filo

Elaboración / elaboration/ elaboração:

Batimos los huevos con la sémola y el azúcar hasta que obtengamos una masa espumosa. Se vierte la mezcla en una cazuela y vamos añadiendo la leche, sin dejar de remover. Dejamos que hierva, y por último, incorporamos la ralladura de limón. Dejamos a continuación enfriar la crema.

Precaentamos el horno mientras tanto a unos 180 grados. Se funde la mantequilla y untamos con ella las láminas de pasta. Ponemos la mitad de la pasta en un molde engrasado, se vierte la crema y cubrimos con el resto de la pasta. Cocemos la bougatsa en el horno durante unos 20-30 minutos, hasta que esté dorada y crujiente y el relleno haya cuajado.

Dejamos enfriar un poco, espolvoreamos con azúcar y canela y se corta en porciones. La bougatsa se come caliente.