

Μπουγάτσα με Κατίκι Δομοκού Ορεινές

Μερίδες: 2

Χρόνος προετοιμασίας: 40'

Συστατικά:

- 350 g Κατίκι Δομοκού Ορεινές Πλαγιές
- 1½ κ.σ. ζάχαρη
- 50 g βούτυρο γάλακτος, λιωμένο
- 6 φύλλα κρούστας, κατά προτίμηση φύλλα Βηρυτού
- ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα

Οδηγίες:

1. Σε ένα μεγάλο μπωλ ανακατεύουμε το Κατίκι Δομοκού Ορεινές Πλαγιές με τη ζάχαρη.
2. Απλώνουμε ένα φύλλο, το αλείφουμε με βούτυρο, αδειάζουμε στο κέντρο του το μισό μείγμα και διπλώνουμε σε φάκελο.
3. Τυλίγουμε με τον ίδιο τρόπο το φακελάκι, με άλλα δύο φύλλα.
4. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με το άλλο φύλλο.
5. Τοποθετούμε τις μπουγάτσες σε ένα ταψί που έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί και τις αλείφουμε με το βούτυρο που περίσσεψε.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για 20-30 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.
7. Τις αναποδογυρίζουμε με μια σπάτουλα και ψήνουμε λίγο ακόμα, μέχρι να ροδίσει καλά και η άλλη πλευρά.
8. Τις σεββίρουμε καυτές, σε μικρά κομμάτια που πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.