



Μηλόπιτα με ψιχουλιαστή ζύμη (Apple Crumble)

- **Μερίδες:** 6-8
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά

Υλικά για τα μήλα

- 3 μήλα Granny Smith
- 80 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα σκόνη

Υλικά για το crumble

- 3 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1/4 κ.γ. κανέλα σκόνη
- **170 γρ. Schär Mix C**
- 120 γρ. βούτυρο αγελαδινό, παγωμένο και κομμένο σε κυβάκια

Εκτέλεση

1) Καθαρίζουμε τα μήλα, αφαιρούμε τα κουκούτσια και τα κόβουμε σε φέτες περίπου ένα εκατοστό. Τα αραδιάζουμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος και πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη και την κανέλα. Ανακατεύουμε καλά.

2) Για να φτιάξουμε το crumble, ανακατεύουμε σε ένα μπολ την καστανή ζάχαρη με το αλεύρι Schär Mix C, το αλάτι και την κανέλα. Προσθέτουμε τα παγωμένα κυβάκια βούτυρου και τρίβουμε καλά όλα τα υλικά με τα δάχτυλα, μέχρι να γίνει σαν σκόνη.

3) Απλώνουμε το μείγμα του αλευριού πάνω από τα μήλα να πάει παντού.

4) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40 περίπου λεπτά.