



Πανεύκολη μηλόπιτα με τριφτή ζύμη

Μερίδες: 8 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα | **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 35X25εκ.

Υλικά για την ζύμη

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 200 γρ. λευκή ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 220 γρ. βούτυρο αγελάδος, κρύο, σε κυβάκια
- 1 αυγό

Υλικά για την γέμιση

- χυμό από 1 λεμόνι
- 2 κ.γ. κορν φλάουρ
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα
- 4 μήλα, σε λεπτές φέτες

Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε την ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την ζάχαρη και το αλάτι.
- 2) Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το βούτυρο διάσπαρτο μέσα στο μείγμα και το αυγό και ανακατεύουμε με πιρούνι και στη συνέχεια με τα χέρια μας, μέχρι να σχηματιστεί τριφτή (ψιχουλιαστή) ζύμη.
- 3) Ετοιμάζουμε την γέμιση. Ανακατεύουμε τον χυμό λεμονιού με το κορν φλάουρ και το ρίχνουμε στα μήλα μαζί με την ζάχαρη και την κανέλα.
- 4) Ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα από το μείγμα.
- 5) Πιέζουμε ομοιόμορφα την μισή ζύμη σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.



- 6) Απλώνουμε ομοιόμορφα την γέμιση πάνω στην ζύμη στο ταψί.
Πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη τριφτή ζύμη όλη την επιφάνεια της γέμισης.
- 7) Ψήνουμε την μηλόπιτα στους 190°C στον αέρα, για περίπου 50-60 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει η ζύμη.
- 8) Αφήνουμε την μηλόπιτα να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα πριν την κόψουμε.

#FeedYourDreams,

Anna