

## Πανεύκολη ζουμερή μηλοαχλαδόπιτα κέικ στο ταψί

**Μερίδες:** 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** αντικολλητικό ταψί 25Χ25 εκ.

### Υλικά:

110 γρ. βούτυρο της επιλογής μας

2 μήλα & 2 αχλάδια, σε λεπτές φέτες (380-400 γρ. ζυγισμένα χωρίς φλούδα, πυρήνες ή κοτσάνια)

120 γρ. μαύρη ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας (χωρισμένη σε 40 & 80 γρ.)

1 κ.γλ. κανέλα

130 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

¼ κ.γλ. αλάτι

180 ml γάλα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και περιχύνουμε το ταψί που θα χρησιμοποιήσουμε.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε τις φέτες μήλου και αχλαδιού με την κανέλα και 40 γρ. ζάχαρης.

3) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Προσθέτουμε τα 80 γρ. ζάχαρης, το γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν σε ενιαίο μείγμα.

4) Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι στο ταψί με το λιωμένο βούτυρο και το ανακινούμε ελαφρά να απλωθεί. Από πάνω αραδιάζουμε σε όλη την επιφάνεια τις φέτες μήλου & αχλαδιού.

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 40-45 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και σερβίρουμε.

