



Soft cookies μηλόπιτα

Μερίδες: 8-10 cookies **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 12-14 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10-20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα cookies καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 2-3 μέρες ή στο ψυγείο για 5 μέρες.

Υλικά για τα cookies:

120 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
150 γρ. μαύρη ζάχαρη
60 ml φυτικό γάλα, χωρίς ζάχαρη
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
1 κ.γλ. κανέλα
½ κ.γλ. τζίντζερ
½ μήλο, χοντροτριμμένο
220 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.σ. κορν φλάουρ
½ κ.γλ. μαγειρική σόδα
1 κ.γλ. μπικιν παουντερ
½ κ.γλ. αλάτι

Υλικά για το topping :

1 ½ μήλο, ψιλοκομμένο
½ κ.γλ. κανέλα
2 κ.σ. νερό
1 κ.σ. μαύρη ζάχαρη

Υλικά για το σερβίρισμα (προαιρετικά) :

[καραμέλα μήλου](#)

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ το φυτικό βούτυρο, την ζάχαρη και χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε το φυτικό γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας, την κανέλα, το τζίντζερ και το μήλο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.



- 2) Ρίχνουμε σε άλλο μπολ, το αλεύρι, το κορν φλάουρ, τη μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα με τα στερεά στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε πολύ καλά με μια μαρίζ να ομογενοποιηθεί.
- 4) Αφήνουμε το μείγμα στην κατάψυξη για 10-20 λεπτά. Παράλληλα ετοιμάζουμε το topping. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τα μήλα, το νερό, την κανέλα και την ζάχαρη και αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να καραμελώσουν και να χάσουν τα πολλά υγρά τους.
- 5) Χωρίζουμε τη ζύμη σε 6-8 ίσα μπαλάκια (περίπου 60 γρ.) και τα μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
- 6) Πιέζουμε ελαφρώς με τα δάχτυλά μας τα μπαλάκια να απλώσουν και μοιράζουμε από πάνω τα καραμελωμένα μήλα.
- 7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 12-14 λεπτά (θα είναι μαλακά όταν τα βγάλουμε). Αφήνουμε να κρυώσουν για 10-15 λεπτά και σερβίρουμε προαιρετικά με καραμέλα μήλου.