

Αναποδογυριστή μηλόπιτα, από την Σόφη Τσιώπου!

Πανεύκολη, γρήγορη και ζουμερή !!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

3 αυγά

150 γάλα φρέσκο

120 γρ.σπορέλαιο

150 γρ.ζάχαρη

300 γρ.αλεύρι γ.ο.χ

2 βανίλιες

Ξυσμα από μισό λεμόνι

2 κ.γ μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ

200 γρ.βούτυρο σε θερμ.δωμ.

200 γρ.ζάχαρη λευκή

1 κ.σ κανέλα σκόνη

3 μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες
μαρμελάδα βερίκοκο για το άλειμμα

ΤΑΨΑΚΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ 26 ΕΚ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάω αυγά με ζάχαρη 5 λεπτά να φουσκώσουν κ να πήξουν σε δυνατή ταχύτητα στο μίξερ.

Ρίχνω όλο το λάδι με μιας και συνεχίζω το χτύπημα σε χαμηλή ταχύτητα για άλλο 1 λεπτό.Προσθέτω το ξύσμα.

Σταματώ να χτυπάω,προσθέτω το γάλα και το αλεύρι που το έχω

κοσκινίσει με το μπέικιν κ το αλάτι και ξαναχτυπάω άλλο 1 λεπτό να ανακατευτεί καλά το μείγμα μου.

Βουτυρώνω το ταψάκι μου κ στρώνω στην βάση λαδόκολλα.

Απλώνω το βούτυρο που πρέπει να είναι πολύ μαλακό και πασπαλίζω με την ζάχαρη και την κανέλα.

Στρώνω τις φέτες μήλου και καλύπτω όλα τα κενά.

Αδειάζω από πάνω το μείγμα του κέικ και ψήνω στους 170 για 50 περίπου λεπτά. Δοκιμάζω τρυπώντας το μ ένα μαχαιράκι αν ψήθηκε στα 45 λεπτά και το αφήνω μέχρι να βγαίνει το μαχαίρι καθαρό.

Αφού ψηθεί κ κρυώσει καλά την αναποδογυρίζω σε πιατέλα και ξεκολλάω προσεκτικά την λαδόκολλα.

Αλείφω με μαρμελάδα βερίκοκο όλη την επιφάνεια του γλυκού.

Καλή επιτυχία!!!



<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/pcb.2125943254091795/2125936467425807/?type=3&theater>