

Υπέροχη μηλόπιτα από την Σόφη Τσιώπου!

Υλικά για την ζύμη

200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
70 γρ.σιμιγδάλι ψιλό
100 γρ. ζάχαρη άχνη
1 πρέζα αλάτι
125 γρ. βούτυρο λιωμένο και κρύο
1 αυγό
1 βανίλια
2 κ.γ.μπέικιν
ξύσμα από μισό λεμόνι

Υλικά για την γέμιση

4 μήλα καθαρισμένα και κομμένα στα 4
4 κ.σ ζάχαρη
1 ξύλο κανέλας
1/2 κούπα νερό
1 βανίλια
3 μήλα επιπλέον καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες
για την επιφάνεια
μαρμελάδα βερίκοκο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζω τα μήλα με το νερό και την κανέλα μέχρι να μαλακώσουν.

Τα σουρώνω καλά και τα λιωνω μ'ένα πηρούνι.Αν βγάλουν πάλι νερό τα ξανασουρώνω.Προσθέτω τις 3 κ.σ ζάχαρηκαι την βανίλια και ανακατεύω.Αφήνω να κρυώσει.

Για την ζύμη χτυπάω το βούτυρο με την ζάχαρη 2 λεπτά και προσθέτω το αυγό,την βανίλια και το ξύσμα χτυπώντας άλλα 2 λεπτά.

Ανακατεύω το αλεύρι με το σιμιγδάλι,μπέικιν και το αλάτι και τα ρίχνω στο μίγμα.

Απλώνω την ζύμη σ'ένα ταψάκι 26 εκ.και ρίχνω από πάνω και απλώνω την κρύα γέμιση.Καλύπτω με τις φέτες μήλου όλη την επιφάνεια,πασπαλίζω με άχνη ζάχαρη και ρίχνω από πάνω λίγα κομματάκια βούτυρο. Ψήνω στους 180 40-50 λεπτά.

Μόλις βγει από τον φούρνο αλείφω την επιφάνεια με μαρμελάδα βερίκοκο και όταν κρυώσει πασπαλίζω προαιρετικά με άχνη ζάχαρη.



<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/pcb.2096531523699635/2096517847034336/?type=3&theater>