



## Μηλόπιτα με σπιτική ζύμη

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 45-50 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 1 ώρα

### Υλικά για τη ζύμη

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. **Canderel μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 250 γρ. βούτυρο, κρύο, σε κυβάκια
- 1 αυγό
- 2 κ.σ. κρύο νερό

### Υλικά για τη γέμιση

- 35 γρ. **Canderel μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- ½ κ.γ. κανέλα
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 3 μήλα, ξεφλουδισμένα, σε φέτες

### Άλλα υλικά

- 1 αυγό, χτυπημένο

### Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ βάζουμε το αλεύρι, το **Canderel μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia**, το ξύσμα λεμονιού και το βούτυρο. Τρίβουμε τα υλικά με τα δάχτυλά μας μέχρι να έχουμε ψιχουλιαστή ζύμη.

2) Ρίχνουμε το νερό στο αυγό, ανακατεύουμε και το προσθέτουμε στο μπολ. Ζυμώνουμε μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη.

3) Κόβουμε το ⅓ της ζύμης και το αφήνουμε στην άκρη.

4) Ανοίγουμε την υπόλοιπη πάνω σε λαδόκολλα. Την τοποθετούμε σε βουτυρωμένη ταρτιέρα και την πιέζουμε να προσαρμοστεί στον πάτο και στα τοιχώματα.



5) Την τρυπάμε με πιρούνι. Τη βάζουμε στο ψυγείο για λίγα λεπτά, όσο ετοιμάζουμε τη γέμιση.

6) Σε μπολ βάζουμε το **Canderel μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia**, την κανέλα, το κορν φλάουρ και τα μήλα και ανακατεύουμε καλά.

7) Βάζουμε τη γέμιση στην ταρτιέρα.

8) Ανοίγουμε την υπόλοιπη ζύμη. Καλύπτουμε με αυτή τη γέμιση και πιέζουμε τις άκρες να κλείσουν. Ανοίγουμε μερικές τρύπες στο πάνω φύλλο, με τη βοήθεια ενός μαχαιριού.

9) Αλείφουμε τη ζύμη με το χτυπημένο αυγό.

10) Ψήνουμε τη μηλόπιτα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC, για 45-50 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει καλά η ζύμη.

11) Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα πριν την κόψουμε.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**