**ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΤΡΙΦΤΗ**



**ΥΛΙΚΑ**

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

1 κούπα βιτάμ 

1 κούπα ζάχαρη 

1 αυγό 

4 κούπες αλεύρι 

3 κουταλάκια του γλυκού μπεικιν

Ελάχιστο αλάτι

1 βανίλια

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

5-6 μήλα τριμμένα στο τρίφτη 

1 κούπα ζάχαρη 

2 κουταλιές του γλυκού κανέλα 

Μισή κούπα σταφίδες 

Μισή κούπα καρύδια 

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**



* Προθερμαίνω το φούρνο στους 175 βαθμούς πάνω-κάτω
* Χτυπάω με το μίξερ τη ζάχαρη και το βιτάμ
* Μόλις ασπρίσει το μίγμα προσθέτω τα αυγά
* Ρίχνω το αλεύρι , το μπέικιν, το αλάτι και τη βανίλια και ανακατεύω με ένα κουτάλι
* Φτιάχνω τη γέμιση, ρίχνω στα μήλα τη ζάχαρη τη κανέλα, τις σταφίδες και τα καρύδια και ανακατεύω με ένα κουτάλι
* Βουτυρώνω ελαφριά ένα ταψί στρόγγυλο
* Βάζω τα ¾ της ζύμης και την απλώνω σαν τάρτα. Ανασηκώνω τα τοιχώματα
* Ρίχνω μέσα τη γέμιση
* Στην υπόλοιπη ζύμη που έχει μείνει προσθέτω 2 κουταλιές αλεύρι
* Κάνω τη ζύμη μπάλα και την τρίβω με χοντρό τρίφτη ώστε να καλύψω τη γέμιση
* Ψήνω στους 175 βαθμούς για περίπου 45΄ λεπτά
* Όταν κρυώσει μπορώ να την πασπαλίσω με ζάχαρη άχνη (προαιρετικά)

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!**