

Η μηλόπιτα είναι κλασικό και αγαπημένο γλυκό, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε όλο τον κόσμο. Με πλούσια γέμιση μήλου και αρώματα μπαχαρικών, καμιά φορά και προσθήκη ξηρών καρπών, είναι επιδόρπιο που αρέσει σε όλους. Τα περισσότερα σπίτια έχουν μια παραδοσιακή συνταγή και παιδικές μνήμες από μαμάδες και γιαγιάδες που ψήνανε μηλόπιτες και κουζίνες που μοσχομύριζαν. Όχι εγώ όμως! Για κάποιο λόγο η μαμά μου έφτιαχνε πολλά άλλα γλυκά, αλλά όχι μηλόπιτα. Έφαγα σπιτική μηλόπιτα από την πεθερά μου αφού παντρεύτηκα και ξετρελάθηκα. Πήρα λοιπόν την συνταγή της για μηλόπιτα, της έκανα μερικές μικρές αλλαγές και σας την παρουσιάζω. Ελπίζω να την ευχαριστηθείτε!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

1 αυγό

1 βανίλια

3 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική καστανή (ή λευκή)

1 σφηνάκι κρύο νερό

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Μια πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση: 6 μεγάλα μήλα

6 κ.σ. ζάχαρη καστανή (ή λευκή)

1 σφηνάκι κονιάκ

1 κ.γλ. κανέλα

1/2 κ.γλ. γαρίφαλο

1 χούφτα χοντροτριμμένα καρύδια

Μηλόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Για τη ζύμη: Ρίχνουμε τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε. Τρίβουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου με το αλεύρι, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και συνεχίζουμε μέχρι να έχουμε ένα αποτέλεσμα που να θυμίζει βρεγμένη άμμο. Στη συνέχεια βάζουμε το αυγό και το νερό και αναμιγνύουμε μέχρι να έχουμε μια ωραία ζύμη.

Σκεπάζουμε με μεμβράνη και την τοποθετούμε για μισή ώρα στο ψυγείο, μέχρι να ετοιμάσουμε τη γέμιση.

Για τη γέμιση: Καθαρίζουμε και κόβουμε τα μήλα σε κομμάτια ή φέτες. Αν χρειαστεί τα ραντίζουμε με χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν.

Σωτάρουμε τα μήλα με τη ζάχαρη σε κατσαρόλα με ελάχιστο νεράκι, προσθέτουμε το κονιάκ μόλις πάρουν βράση και στη συνέχεια την κανέλα και το γαρίφαλο. Χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά και βράζουμε περίπου 15-20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Στο τελευταίο πεντάλεπτο βράζουμε χωρίς καπάκι, για να δέσει η γέμιση. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει. Εν τω μεταξύ βγάζουμε και τη ζύμη από το ψυγείο.

Μόλις τα μήλα κρυώσουν παίρνουμε τη ζύμη και τη χωρίζουμε τα δύο. Το ένα κομμάτι να είναι τα 2/3 της ζύμης, που θα μπει στη βάση και το άλλο 1/3 θα σκεπάσει την πίτα. Στρώνουμε το κάτω μέρος της ζύμης απευθείας μέσα στο σκεύος που θα χρησιμοποιήσουμε. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταρτιέρα, αντικολλητικό ταψάκι, γυάλινο ή πυρίμαχο κεραμικό σκεύος. Φροντίζουμε η ζύμη να έχει περίπου ίσο πάχος παντού και να σκεπάσει και τα τοιχώματα του σκεύους. Ανακατεύουμε τα καρύδια με τα μήλα και στρώνουμε τη γέμιση στην πίτα μας. Τρίβουμε την υπόλοιπη ζύμη στο χοντρό του τρίφτη πάνω από τη γέμιση, να σκεπαστεί σχεδόν ολόκληρη.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για 45-50 λεπτά. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Τρώγεται ζεστή ή κρύα. Μπορείτε να την πασπαλίσετε και με ζάχαρη άχνη. Συνοδεύει τέλεια το καφεδάκι μας ή το τσάι μας. Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Μηλόπιτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Για τη ζύμη: Ρίχνουμε τη βανίλια και το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε.
- 2 Τρίβουμε το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου με το αλεύρι, προσθέτουμε το ελαιόλαδο-και συνεχίζουμε μέχρι να έχουμε ένα αποτέλεσμα που να θυμίζει βρεγμένη άμμο.
- 3 Βάζουμε το αυγό και το νερό και αναμιγνύουμε μέχρι να έχουμε μια ωραία ζύμη.
- 4 Σκεπάζουμε με μεμβράνη και την τοποθετούμε για μισή ώρα στο ψυγείο, μέχρι να ετοιμάσουμε τη γέμιση.
- 5 Για τη γέμιση:-Καθαρίζουμε και κόβουμε τα μήλα σε κομμάτια ή φέτες. Αν χρειαστεί τα ραντίζουμε με χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν.
- 6 Σωτάρουμε τα μήλα σε κατσαρόλα με ελάχιστο νεράκι, προσθέτουμε το κονιάκ μόλις πάρουν βράση-και στη συνέχεια την κανέλα και το γαρίφαλο.

- 7 Χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά και βράζουμε περίπου 15-20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Στο τελευταίο πεντάλεπτο βράζουμε χωρίς καπάκι, για να δέσει η γέμιση.
- 8 Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει. Εν τω μεταξύ βγάζουμε και τη ζύμη από το ψυγείο.
- 9 Παίρνουμε τη ζύμη και τη χωρίζουμε τα δύο. Το ένα κομμάτι να είναι τα 2/3 της ζύμης, που θα μπει στη βάση και το άλλο 1/3 θα σκεπάσει την πίτα.
- 10 Στρώνουμε το κάτω μέρος της ζύμης-απευθείας μέσα στο σκεύος που θα χρησιμοποιήσουμε.
- 11 Ανακατεύουμε τα καρύδια με τα μήλα και στρώνουμε τη γέμιση στην πίτα μας. -
- 12 Τρίβουμε την υπόλοιπη ζύμη στο χοντρό του τρίφτη πάνω από τη γέμιση, να σκεπαστεί σχεδόν ολόκληρη.-
- 13 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για 45-50 λεπτά.-
- 14 Μπορείτε να την πασπαλίσετε και με ζάχαρη άχνη. Συνοδεύει τέλεια το καφεδάκι μας ή το τσάι μας. Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!