



Υλικά

- 60 γρ. βούτυρο και επιλέον 120 γρ. για τη ζύμη
- 180 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές φετούλες
- 150 γρ. cranberries
- 180 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- Αλάτι 1/4 κ.γ.
- 220 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά χωριστά τα ασπράδια απο τους κρόκους
- 120 ml. γάλα
- 1 βανίλια

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 60΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς C.

Βάζουμε 60 γρ. βούτυρο σε ένα ταψί και το βάζουμε στο φούρνο όση ώρα τον προθερμαίνουμε. Αφήνουμε το ταψί μέσα στο φούρνο μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Μόλις λιώσει το βούτυρο βγάζουμε το ταψί απο το φούρνο και πασπαλίζουμε όλη την επιφάνεια του πάτου του ταψιού με την καστανή ζάχαρη. Τοποθετούμε τις φέτες του μήλου και τα cranberries πάνω απο τη ζάχαρη. Αφήνουμε στην άκρη.

Για να φτιάξουμε το παντεσπάνι της μηλόπιτας:

Σε ένα μπόλ αναμιγνύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Αφήνουμε στην άκρη.

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το υπόλοιπο βούτυρο και το χτυπάμε με τη ζάχαρη για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους του αυγού και συνεχίζουμε το χτύπημα των υλικών. Προσθέτουμε τη βανίλια και το γάλα και χτυπάμε τα υλικά μέχρι να αναμιχθούν καλά. Προσθέτουμε το μίγμα του αλευριού και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν τα υλικά.

Σε ένα άλλο μπόλ χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν μαρέγκα.

Προσθέτουμε τη μαρέγκα στη ζύμη και ανακατεύουμε ελαφρά.

Περιχύνουμε τη ζύμη μας προσεκτικά στο ταψί πάνω απο τα φρούτα.

Ψήνουμε στο φούρνο για 45-55 λεπτά.

Βγάζουμε τη μηλόπιτα απο το φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει.

Αναποδογυρίζουμε τη μηλόπιτα σε μια πιατέλα και σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.com.cy