



## Ανάποδη μηλόπιτα



### Υλικά για τα μήλα από πάνω:

- 2 κ.σ. ακατέργαστη ζάχαρη
- 2 κ.σ. ζάχαρη καρύδας
- λίγο άοσμο λάδι καρύδας για το πυρέξ/ταψί
- 2 μήλα σε φέτες πάχους 1/2 εκατ. περίπου
- λίγη κανέλα



### Υλικά για τη ζύμη:

- 330γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 150γρ ακατέργαστη ζάχαρη
- 70γρ ζάχαρη καρύδας
- 10γρ baking powder
- 1/2 κ.σ. Κανέλα Κεϋλάνης
- 80γρ λιωμένο άοσμο λάδι καρύδας σε θερμοκρασία δωματίου ή λίγο χλιαρό
- 2 αυγά και 1 ασπράδι
- 1/2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- χυμός από 1 μικρό πορτοκάλι
- 1/2 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας

### Εκτέλεση:

1. ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ ΑΠΟ ΠΑΝΩ: Λαδώστε το πυρέξ ή ταψί και πασπαλίστε τις ζάχαρες και την κανέλα.
2. Απλώστε ομοιόμορφα τα μήλα σε όλη την επιφάνεια πάνω από τις ζάχαρες.
3. ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ: Ανακατέψτε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
4. Προσθέστε τα υγρά και χτυπήστε με το μίξερ να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Απλώστε το μείγμα της ζύμης πάνω από τα μήλα.
6. Ψήστε στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα, για 45-50 λεπτά ανάλογα με το φούρνο (μέχρι να βγαίνει μία οδοντογλυφίδα καθαρή).
7. Αφήστε τη λίγο να κρυώσει πριν την αναποδογυρίσετε. Ξεκολλήστε λίγο τα πλαϊνά μέρη πριν τη γυρίσετε για να ξεφορμαριστεί πιο ομοιόμορφα και εύκολα.

