

Μηλόπιτα με λάδι ή ταχίνι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

1 κιλό αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

1 φλιτζάνι τσαγιού αραβοσιτέλαιο ή $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού ταχίνι

Χυμός 4-5 πορτοκαλιών

$\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ζάχαρη

1 ποτηράκι κονιάκ

Ξύσμα λεμονιού

Για τη γέμιση:

4 μεγάλα μήλα τριμμένα

1 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι χονδροκοπανισμένη καρυδόψιχα

1 φλιτζάνι σταφίδες ξανθές

Ανθόνερο

Κανέλλα

Εκτέλεση:

Λιώνουμε το ταχίνι με το χυμό των πορτοκαλιών, ρίχνουμε το αλεύρι, τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε. Αν χρειαστεί και άλλο υγρό προσθέτουμε επιπλέον χυμό πορτοκάλι. Χωρίζουμε την ζύμη στα 2 και ανοίγουμε το πρώτο κομμάτι σε φύλλο χονδρό. Το απλώνουμε σε 34άρι ταψί που έχουμε λαδώσει και αλευρώσει. Ανακατεύουμε τα υλικά της γέμισης και την στρώνουμε πάνω στο φύλλο, πατώντας την ελαφρά με το κουτάλι. Ανοίγουμε και το δεύτερο φύλλο και το στρώνουμε πάνω από την γέμιση. Με τα δάκτυλα ενώνουμε προσεκτικά τα 2 φύλλα. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μία ώρα.

Πηγή: monastiriaka.gr