

CINNAMON CRUMBLE APPLE CAKE



Μερίδες: 6-8

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη:

- 200g αλεύρι (self raising)
- 200g βούτυρο ξεπαγωμένο
- 200g ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 αυγά

για τη γέμιση:

- 3 μήλα της αρεσκείας σας καθαρισμένα και κομμένα σε κύβους
- 5ml κανέλα

για τη 'θρυμματισμένη' κορυφή:

- 50g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (self raising)
- 50g βούτυρο
- 50g ζάχαρη
- 5ml (1 κουταλάκι τσαγιού) κανέλα

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Ψήνεις σε αντικολλητικό τηγανάκι τα μήλα σε κύβους και αφήνεις στην άκρη.
2. Κάνεις τη 'θρυμματισμένη' ζύμη βάζοντας όλα τα υλικά σε λεκάνη και τα ανακατεύεις με ένα πηρούνι. Μετά τρίβεις με τα ακροδάκτυλά σου να γίνει σαν ψίχουλα και αφήνεις στην άκρη.
3. 'Χτυπάς' τα αυγά, τη ζάχαρη στο μίξερ χειριού μέχρι να πηξουν.
4. Προσθέτεις το βούτυρο και συνεχίζεις το 'χτύπημα'.
5. Κοσκινίζεις το αλεύρι και το προσθέτεις στο μίγμα ανακατεύοντας σαν να το 'διπλώνεις' μέσα χρησιμοποιώντας ξύλινο κουτάλι.
6. Βάζεις το μίγμα της ζύμης σε αλειμμένο με βούτυρο και αλεύρι δοχείο για κέικ, και σκορπίζεις από πάνω τα μήλα πρώτα και μετά τα ψίχουλα της ζύμης.
7. Ψήνεις για 50-60 λεπτά μέχρι το κέικ να ροδίσει.
8. Άφησέ το να κρυώσει 10 λεπτά και σέρβιρέ το ζεστό με παγωτό βανίλια ή σέρβιρέ το μόνο του εντελώς κρύο.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>