



ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΚΕΙΚ

ΥΛΙΚΑ:

- μια **φαρίνα**
- ένα ποτήρι **λάδι**
- δύο τρίτα του ποτηριού **ζάχαρη**
- ένα ποτήρι **γάλα** ή ένα **γιαούρτι** έως 5%
- τέσσερα μεγάλα **μήλα**
- ένα τέταρτο του ποτηριού **καρύδια**
- ένα τέταρτο του ποτηριού **σταφίδες** μαύρες και ξανθές
- δυο κουταλιές της σούπας **σουσάμι**
- τέσσερα **αυγά**
- **κανέλλα και βανίλια**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αναμιγνύουμε τα υλικά με τη γνωστή διαδικασία που φτιάχνουμε ένα κέικ δηλαδή χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτουμε το λάδι, το αλεύρι, το γάλα, και την βανίλια. Κόβουμε τα μήλα σε ψιλές φέτες. Παίρνουμε ένα ταψί 28 εκ. και ρίχνουμε το μισό υλικό από το αρχικό μίγμα. Στη συνέχεια στρώνουμε από πάνω τα μήλα αφού τα πασπαλίζουμε με δυο κουταλιές ζάχαρη, τις σταφίδες, τα καρύδια και μια κουταλιά κανέλα. Προσθέτουμε από πάνω την άλλη δόση της ζύμης και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.

Ψήνουμε στους 170-200 βαθμούς Κελσίου περίπου για τρία τέταρτα της ώρας.