



# Elisavet Chavre

Υλικά Ζύμης Vegan Ανάποδη Μηλόπιτα

130 γρ Λάδι Ηλιέλαιο

250 γρ Νερό

120γ ρ Χυμό Πορτοκάλι

(Αν δε θέλεις πορτοκάλι 370γρ Νερό)

350 γρ Ζάχαρη

1 κ.γ Βανίλια

450 γρ Αλεύρι που Φουσκώνει

1 κ.γ Σόδα μαγειρική

1κ.γ Μπέικιν

1 κ.γ Κανέλα βιολογική

1 κ.γ Αλάτι

1 μήλο κομμένο κομματάκια

Επιπλέον...

Λίγο Φυτικό βούτυρο

2-3 Μήλα βιολογικά για το αρχικό στρώσιμο  
του πάτου του ταψιού!

Ζάχαρη λευκή & καστανή

Κανέλα & Γαρίφαλο για πασπάλισμα στο τέλος

Χαρούμενη διάθεση, κέφι  
και φυσικά μπόλικη αγάπη!

[www.elisavetchavre.gr](http://www.elisavetchavre.gr)