

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ (40 τεμ)



Υλικά

Για το μείγμα

1 κούπα ελαιόλαδο

1 κούπα λιωμένο βούτυρο

1 κούπα χυμό πορτοκαλιού

$\frac{3}{4}$ κούπας ζάχαρη

$\frac{1}{4}$ κούπας μπράντι

7,5 κούπες αλεύρι

1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα

φλούδα πορτοκαλιού

κανέλα σε σκόνη

Για το σιρόπι

3 κούπες ζάχαρη

2 κούπες νερό

1 κούπα μέλι

1 ξυλάκι κανέλα

χυμός λεμονιού

Εκτέλεση

Για το μίγμα

1. Ξεκινούμε ανακατεύοντας το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη και χτυπούμε καλά. Στη συνέχεια, προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από το αλεύρι) και ανακατεύουμε καλά. Τέλος, προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύουμε καλά μέχρι το μίγμα να ομοιογενοποιηθεί και να γίνει μια μαλακή ζύμη.
2. Παίρνουμε μικρά κομμάτια και δίνουμε οβάλ σχήμα στη ζύμη στρογγυλεύοντας τις άκρες ώστε να θυμίζουν επίπεδο αυγό.
3. Τοποθετούμε σε ταψί, με 2 εκ απόσταση μεταξύ τους καθώς στο ψήσιμο φουσκώνουν.
7. Τα πατήστε απαλά με το χέρι μας ώστε να γίνουν επίπεδα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (150 ° C) για 20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν. Δεν χρειάζεται να βουτυρώσουμε το ταψί.

Για το σιρόπι

1. Βάζουμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα και αφήνουμε να βράσουν για 4 λεπτά.
2. Βουτάμε τα μελομακάρονα (μόλις βγουν από το φούρνο) ένα προς ένα στο σιρόπι (πρέπει να είναι κρύο) για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Τα τοποθετούμε σε πιατέλα ρίχνουμε μέλι σε όλα και πασπαλίζουμε με σπασμένα καρύδια.

Τα μελομακάρονα δε χρειάζεται να διατηρηθούν στο ψυγείο. Απλά τα καλύπτουμε με πλαστική μεμβράνη ή τα τοποθετούμε σε μεταλλικό κουτί. Θα διαρκέσουν για μέρες.

Σημείωση

Τα μελομακάρονα είναι μια παραδοσιακή συνταγή που την κληρονομήσαμε από τις γιαγιάδες μας. Αυτό το σπιτικό γλυκό φτιάχνεται σε όλα τα ελληνικά σπίτια για τα Χριστούγεννα και όλες οι νοικοκυρές, ανεξάρτητα από το πολυάσχολο πρόγραμμά τους, το φτιάχνουν για να δώσουν μια πραγματική γεύση των Χριστουγέννων τόσο στα παιδιά όσο και στους μεγάλους.