

AMARETTI AL MIELE
MELOMAKARONA (makes 40)



Ingredienti

Per lo preparato

1 tazza di olio d'oliva
1 tazza di burro sciolto
1 tazza di succo d'arancia
 $\frac{3}{4}$ tazza di zucchero
 $\frac{1}{4}$ tazza di brandy
7,5 tazze di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
scorza d'arancia
cannella in polvere

Per lo sciroppo

3 tazze di zucchero
2 tazze d'acqua
1 tazza di miele
1 bastoncino di cannella
Succo di limone

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Iniziare mescolando l'olio d'oliva e lo zucchero sbattendo bene.
2. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione della farina e mescolare bene.
3. Infine aggiungere la farina e il lievito.
4. Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.
5. Prendere piccoli pezzi e formare degli ovali con bordi arrotondati, come per formare un uovo appiattito.
6. Metterli in una teglia, a 2 cm di distanza l'uno dall'altro in quanto cresceranno durante la cottura.

Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 20 minuti o fino a quando saranno Dorati, non c'è bisogno di imburrare la teglia.

Preparazione dello sciroppo

1. Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e lasciar bollire per 4 minuti.
2. Immergere i "melomakarona" (appena usciti dal forno) uno ad uno nello sciroppo (freddo) per qualche secondo
3. Disporli su un piatto e cospargere di miele e noci tritate

Non devono essere messi in frigorifero. Basta coprirli con un involucro di plastica o in una scatola di latta, dureranno per giorni.

Note

I Melomakarona sono una ricetta tipica tramandata da generazione in generazione. Nel periodo Natalizio questo dolce fatto in casa si può trovare in tutte le case greche, tutte le madri, a prescindere dagli impegni, li fanno per far sentire il vero sapore del natale ai bambini e a tutti i loro cari.

