

## Melomakarona Greckie ciasteczka miodowe

(na 40 sztuk)



### Składniki

#### **Ciasto**

1 szklanka oliwy z oliwek  
1 szklanka roztopionego masła  
1 szklanka soku pomarańczowego  
3/4 szklanki cukru  
1/4 szklanki brandy  
7,5 szklanek mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 łyżeczka sody  
skórka pomarańczowa  
cynamon mielony

#### **Syrop**

3 szklanki cukru  
2 szklanki wody  
1 szklanka miodu  
1 laska cynamonu  
sok z cytryny

### Przygotowanie

#### **Przygotowanie ciasta**

1. Wymieszać oliwę i cukier i dobrze utrzeć.
2. Następnie dodać wszystkie pozostałe składniki (oprócz mąki) i dobrze wymieszać.
3. Na koniec dodać mąkę i proszek do pieczenia.
4. Dokładnie mieszać aż powstanie jednorodne miękkie ciasto.
5. Uformować małe owalne ciasteczka w kształcie spłaszczonego jajka
6. Ułożyć na blasze, zachowując odstęp 2 cm od siebie, tak by mogły urosnąć podczas pieczenia.
7. Spłaszczyć ręką ułożone ciasteczka.

Piec w nagrzanym piekarniku (150 ° C) przez 20 minut lub do złotego koloru. Nie trzeba dodawać masła do pieczenia.

### **Przygotowanie syropu**

1. Umieść wszystkie składniki w rondelku, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 4 minuty.
2. Ciepłe ciasteczka wrzucać do syropu. Odczekać chwilę aż nasiąkną. Syrop musi być wystudzony.
3. Ułożyć je na talerzu i posypać posiekanymi orzechami z miodem na wierzchu. Ciasteczka nie muszą być przechowywane w lodówce. Wystarczy przykryć folią lub ułożyć w pudełku, a będą trwałe przez wiele dni.

### **Uwagi**

Melomakarona to tradycyjny przepis, pochodzący od naszych babć. Te słodkie domowe ciasteczka były pieczone przez mamy we wszystkich greckich domach na Boże Narodzenie, niezależnie od tego jak były one zapracowane i wszystkim, a szczególnie dzieciom kojarzyły się z prawdziwym smakiem Bożego Narodzenia.