

Μελομακάρονα

Γίνονται 30 με 40 μελομακάρονα

Χρόνος προετοιμασίας : 30'

Χρόνος ψησίματος : 30'

Γιά τα μελομακάρονα :

330 γρ λάδι

110 γρ βούτυρο

225 γρ ζάχαρι

180 γρ χυμός πορτοκαλιού

60 γρ κονιάκ

2 κουταλάκια ξύσμα πορτοκαλιού

2 κουταλάκια μαγιά σκόνη

1 κουταλάκι σόδα

1 κιλό αλεύρι

Γιά το σιρόπι :

700 γρ μέλι

450 γρ ζάχαρι

480 γρ νερό

Γιά το γαρνίρισμα :

200 γρ ψιλοκομμένα καρύδια

1 κουταλάκι κανέλα

½ κουταλάκι γαρύφαλο κοπανισμένο

Χτυπήστε 4' στο μίξερ στη δυνατή ταχύτητα, τα 6 πρώτα υλικά.
Ανακατέψτε το αλεύρι με τη σόδα και τη μαγιά. Ανοίξτε ένα λάκκο στο κέντρο και ρίξτε το προηγούμενο μίγμα. Ανακατέψτε το αλεύρι παίρνοντας το λίγο-λίγο και ζυμώστε το ελαφρά.

Πλάστε τα μελομακάρονα, αραδιάστε τα σε ταψί και ψήστε τα στους 170° για 30' περίπου, ώσπου να ροδίσουν καλά.

Δέκα λεπτά περίπου πριν τελειώσει το ψήσιμο βάλτε στη φωτιά το μέλι με το νερό και τη ζάχαρι και αφήστε τα να βράσουν 5'.

Αφαιρέστε τον αφρό και περιχύστε τα μελομακάρονα μόλις βγουν απ' το φούρνο.

Όταν πιούν το σιρόπι, αναποδογυρίστε τα και αφήστε τα να σταθούν ώσπου να κρυσώσουν εντελώς.

Ανακατέψτε τα καρύδια, τη κανέλα και το γαρύφαλο, πασπαλίστε τα μελομακάρονα ένα-ένα και αραδιάστε τα σε πιατέλα.

Σκεπάστε τα με πλαστική μεμβράνη. Διατηρούνται ένα μήνα εκτός ψυγείου.

