

# Ελαφρά μελομακάρονα

## Υλικά

### Ζύμη:

600 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
1 κοφτό κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
280 γρ ελαιόλαδο  
200 γρ χυμό πορτοκαλιού  
ξύσμα ενός πορτοκαλιού  
1 κ.γλ. κανέλα  
½ κ.γλ. γαρίφαλο  
1 κοφτό κ.γλ. σόδα  
καρύδια ψιλοκομμένα



### Σιρόπι:

400 γρ. νερό  
400 γρ. ζάχαρη  
200 γρ. μέλι  
1 σφηνάκι κονιάκ



## Εκτέλεση

1. Σε μικρό δοχείο προετοιμάζω το αλεύρι, προσθέτοντας το μπέικιν πάουντερ.



2. Ανακατεύω το χυμό πορτοκαλιού με το λάδι, με το χέρι.



3. Προσθέτω τα μυρωδικά, δηλαδή το ξύσμα πορτοκαλιού, την κανέλα, το γαρίφαλο και τη σόδα.



4. Προσθέτω το αλεύρι. Δεν ζυμώνω πολλή ώρα για να μην γίνει σφιχτή η ζύμη.



5. Πλάθω στρογγυλά, τα τοποθετώ σε λαδόκολλα στο ταψί και τα πατώ από πάνω. Ψήνω στους 180° σε προθερμασμένο φούρνο για 30'-40'. Τα αφήνω να κρυσώσουν και βγάζω τη λαδόκολλα.



6. Φτιάχνω το σιρόπι βράζοντας τα υλικά. Λίγο πριν το τέλος προσθέτω το μέλι και αφού κατεβάσω από τη φωτιά προσθέτω το κονιάκ (χωρίς να βράσει).



7. Ρίχνω στο ταψί με το κουτάλι της σούπας πάνω σε κάθε μελομακάρονο. Μετά περιχύνω όλο το σιρόπι. Μετά από 30' τα αναποδογυρίζω για να ρουφήξουν καλά το σιρόπι.



8. Μετά από 6-7 ώρες τα πασπαλίζω με ψιλοκομμένα καρύδια και τα τοποθετώ στην πιατέλα.



Καλές γιορτές!