

Σοκολατένια Μελομακάρονα

Για τη ζύμη:

2 φλυτζάνια ελαιόλαδο
1 φλυτζάνι ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
1/2 φλυτζάνι κονιάκ
1/2 φλυτζάνι χυμό φρέσκου πορτοκαλιού
ξύσμα από ένα πορτοκάλι
1 κ.γ. κανέλλα
1 κ.γ. γαρύφαλλο σε σκόνη
1 κ.γ. μπέικιν
1 κ.γ. μαγειρική σόδα σε σκόνη (τη διαλύουμε στο κονιάκ)
1 kg αλεύρι για όλες τις χρήσεις

για το σιρόπι:

2 φλυτζάνια μέλι
2 φλυτζάνια ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
2 φλυτζάνια νερό
χυμό 1/2 λεμονιού

για τη γέμιση και το πασπάλισμα

250 γρ.καρυδόψιχα(1/2 για τη ζύμη & μισό για το πασπάλισμα)

* ΙΔΕΑ:

Εάν επιθυμούμε να κάνουμε σοκολατένια μελομακάρονα θα φτιάξουμε ένα απλό γλάσσο σοκολάτας χρησιμοποιώντας 250γρ.σοκολάτα κουβερτούρα και 250γρ. κρέμα γάλακτος. Η δοσολογία αυτή είναι για περίπου 20 μελομακάρονα.

εκτέλεση:

Σε ένα λεκανάκι ανακατεύουμε καλά (με το χέρι) το λάδι με τη ζάχαρη. Κατόπιν, προσθέτουμε σταδιακά το κονιάκ, το χυμό και το ξύσμα του πορτοκαλιού τη κανέλλα και το γαρύφαλλο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα(με το χέρι πάντα) με κυκλικές κινήσεις.

Προσθέτουμε λίγο λίγο το αλεύρι έχοντας πρώτα ενσωματώσει σε αυτό το μπέικιν και τη σόδα. Προσοχή! Το αλεύρι που θα χρησιμοποιήσουμε συνήθως είναι λίγο λιγότερο του ενός κιλού γι' αυτό και το ρίχνουμε σταδιακά στο μείγμα μας. Όταν αυτό δεν κολλάει στα χέρια μας και πλάθεται στη χούφτα μας τότε είναι έτοιμο. Τέλος, προσθέτουμε και την καρυδόψιχα που α) έχουμε αλέσει ελάχιστα και β) έχουμε ανακατέψει με λίγο αλεύρι.

Παίρνουμε στη χούφτα μας λίγη ζύμη, λίγο μεγαλύτερη από ένα καρύδι και πλάθουμε πρώτα σε μπαλάκι και κατόπιν σε μία μακρόστενη λωρίδα την οποία πατάμε ελαφρώς με το δείκτη σε μια ανάγλυφη, άγρια επιφάνεια συνήθως στον τρίφτη.

Εγώ, χρησιμοποιώ ένα πιατάκι του γλυκού με ανάγλυφο ανάποδο πάτο. Αυτό, το κάνουμε κυρίως για να πετύχουμε ένα καλό σιρόπιασμα.

Σε **βουτυρωμένο ταψί** αραδιάζω την πρώτη φουρνιά και ψήνουμε στον αέρα στους **180°C** για περίπου **30 λεπτά**. Αν ψήσουμε σε φούρνο με αντιστάσεις(πάνω κάτω) θα

χρειαστεί λίγο παραπάνω χρόνος. Τα μελομακάρονα είναι έτοιμα όταν είναι τραγανά σαν μπισκότα.

Εντωμεταξύ, σε μια βαθειά κατσαρόλα φτιάχνουμε το σιρόπι ρίχνοντας πρώτα το νερό και αφού πάρει μερικές βράσεις προσθέτουμε τη ζάχαρη, το μέλι και τέλος το χυμό του λεμονιού ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα. Φροντίζουμε να διατηρούμε ζεστό το σιρόπι στη δεύτερη ή τρίτη θέση επιλογής της εστίας μας ανάλογα πάντα με τον τύπο της των εστιών που διαθέτουμε. Βουτάμε λίγα λίγα τα μελομακάρονα μέσα στο σιρόπι αναποδογυρίζοντας τα 1-2 φορές και τα βγάζουμε αμέσως με μια τρυπητή κουτάλα. Προσέχουμε πάντα να μη βράζει το σιρόπι.

Τακτοποιούμε σε μια πιατέλα τα μελομακάρονα και πασπαλίζουμε με την καρυδόψιχα.

Για τα σοκολατένια μελομακάρονα διαλέγουμε μερικά (μετά το μέλωμα) και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν χωρίς βέβαια να τα πασπαλίσουμε με την καρυδόψιχα. Αν πάλι τα θέλουμε τραγανά σαν μπισκότα δεν τα μελώνουμε.

Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και ρίχνουμε την κουβερτούρα αφού πρώτα την έχουμε σπάσει σε κομμάτια και ανακατεύουμε καλά με μια ξύλινη κουτάλα.

Βυθίζουμε για μερικά δευτερά στη σοκολάτα τα μελομακάρονα και τα τοποθετούμε και αυτά στην πιατέλα πασπαλίζοντάς τα τώρα με την καρυδόψιχα.

Προσέχουμε να μην ακουμπάει το ένα δίπλα στο άλλο ή να μην είναι το ένα πάνω στο άλλο διότι η σοκολάτα είναι ακόμα ρευστή και θα κολλήσουν μεταξύ τους.