



ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ

800 γρ. λάδι 1 φλιτζάνι ζάχαρη 1 νεροπότηρο χυμό πορτοκαλιού 2 κουταλάκια μπέικιν-πάουντερ 2 κουταλάκια σόδα 1 κρασοπότηρο κονιάκ 2 κουταλάκια κανέλα 2 κιλά περίπου αλεύρι καρυδόψιχα (για πασπάλισμα)

Για το σιρόπι 750 γρ. ζάχαρη 500 γρ. νερό 200 γρ. μέλι.

Επί το έργον:

Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη. Διαλύουμε τη σόδα και το μπέικιν στο κονιάκ και τα ρίχνουμε στο λάδι με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από το αλεύρι) και ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε μετά λίγο-λίγο το αλεύρι (ίσως να μην το πάρει όλο) και ζυμώνουμε μέχρι που η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια μας. Πλάθουμε τα μελομακάρονα, τα αραδιάζουμε σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μισή ώρα.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι και το αφήνουμε να κρυώσει. Όταν βγάλουμε τα μελομακάρονα από τον φούρνο, τα βουτάμε στο σιρόπι και τα βάζουμε σε πιατέλα. Από πάνω ρίχνουμε τριμμένη καρυδόψιχα.