



## Μελομακάρονα κλασικά

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 25-30 λεπτά

Σκεύος: ταψί φούρνου

### Υλικά για τα μελομακάρονα

- 240 ml ελαιόλαδο
- 240 ml σπορέλαιο
- χυμός από 2 πορτοκάλια
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 150 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα
- 120 ml κονιάκ
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

### Υλικά για το σιρόπι

- 700 ml νερό
- 500 γρ. ζάχαρη
- 500 γρ. μέλι
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα πορτοκαλιού

### Άλλα υλικά

- 2-3 κ.σ. μέλι
- 250 γρ. ξηροί καρποί (όπως καρύδια, φυστίκια Αιγίνης, μακαντέμια κλπ)

### Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με το σιρόπι. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι, το ξύλο κανέλας και τη φλούδα πορτοκαλιού. Βράζουμε για 5-7 λεπτά, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

2) Βάζουμε σε μεγάλο μπολ το ελαιόλαδο, το σπορέλαιο, το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα, τη ζάχαρη, την κανέλα, το κονιάκ, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.



- 3) Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να ανακατέψουμε τα υλικά με τα χέρια μας, αλλά προσέχουμε να μην παραζυμώσουμε το μείγμα.
- 4) Πλάθουμε μικρά μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα χαράζουμε με πιρούνι.
- 5) Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170οC, για 25-30 λεπτά, ή μέχρι να χρυσίσουν.
- 6) Όσο είναι ακόμα ζεστά τα περνάμε ανά δόσεις για 2-3 λεπτά από το κρύο σιρόπι (κι απ' τις 2 μεριές) και τα ακουμπάμε σε πιατέλα.
- 7) Εάν θέλουμε τα περιχύνουμε με λίγο μέλι και τα πασπαλίζουμε με τους κοπανισμένους ξηρούς καρπούς.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**