

# ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

## ΥΛΙΚΑ

### Για το σιρόπι:

500 γρ. νερό

800 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

150 γρ. μέλι

3 στικ κανέλα

3 γαρίφαλα ολόκληρα

1 πορτοκάλι, κομμένο στη μέση

### Μείγμα 1:

400 γρ. χυμό πορτοκαλιού

400 γρ. σπορέλαιο

180 γρ. ελαιόλαδο

50 γρ. άχνη ζάχαρη

1/2 κ.γ. τριμμένο γαρίφαλο

2-3 κ.γ. κανέλα

1/4 κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο

1 κ.γ. μαγειρική σόδα

ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια

### Μείγμα 2:

1 κιλό αλεύρι γ.ο.χ.

200 γρ. σμιγδάλι, ψιλό

### Για το σερβίρισμα:

μέλι

καρύδια

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### Για το σιρόπι:

1. Τοποθετούμε ένα κατσαρολάκι στη φωτιά, ρίχνουμε όλα τα υλικά εκτός από το μέλι, και αφήνουμε να πάρουν βράση.
2. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι.
3. Ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.



(Ξεκινάμε να ετοιμάζουμε το σιρόπι 3-4 ώρες πριν αρχίσουμε να φτιάχνουμε τα μελομακάρονα για να προλάβει να έχει κρυώσει όταν βγουν από το φούρνο τα μελομακάρονα.)

### Για τα μελομακάρονα:

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C στον αέρα.
2. Ρίχνουμε όλα τα υλικά του μείγματος 1 σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.



3. Σε ένα δεύτερο μπολ ανακατεύουμε τα υλικά του μείγματος 2.



4. Προσθέτουμε το μείγμα με τα υγρά συστατικά στο μείγμα με τα στερεά και ανακατεύουμε πολύ απαλά με τα χέρια, για πολύ λίγο (το πολύ για 10 δευτερόλεπτα) για να μην κόψει το μείγμα.



5. Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε ομοιόμορφο σχήμα (3-4 εκ. διάμετρο, 30 γρ. το κάθε ένα) και ψήνουμε για περίπου 20-25 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανά και να πάρουν ωραίο χρώμα.



6. Μόλις είναι έτοιμα, ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρωνα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε για 10-15 δευτερόλεπτα.



7. Σουρώνουμε και τα πασπαλίζουμε με μέλι και καρύδια.



Καλή επιτυχία!