**Μελομακάρονα**

**Συστατικά**
2 φλ. λάδι,
1 φλ. ζάχαρη,
½ φλ. µπράντι,
½ φλ. χυµό πορτοκαλιού,
το ξύσµα
1 πορτοκαλιού,
1 κουταλιά κανέλα, σε σκόνη,
½ κουταλάκι γαρίφαλα σε σκόνη,
1 κιλό, περίπου, αλεύρι (µαλακό, όχι φαρίνα),
2 κουταλάκια µπέικιν πάουντερ ή 2 φακελάκια,
1 κουταλάκι µαγειρική σόδα,
1 πρέζα αλάτι,
1 φλ. χοντροκοµµένη καρυδόψιχα για πασπάλισµα.

Για το σιρόπι:
2 φλ. νερό,
2 φλ. µέλι,
2 φλ. ζάχαρη,
1 λεµόνι, η φλούδα σε λεπτές λωρίδες (το κίτρινο µέρoς µόνο) +
1 κουταλιά χυµό λεµονιού.

**Βήματα**

∆ιαλύετε τη σόδα µέσα στο χυµό πορτοκαλιού και κοσκινίζετε το αλεύρι µε το µπέικιν-πάουντερ, την κανέλα, τα γαρίφαλα σε σκόνη και 1 πρέζα αλάτι.

Χτυπάτε µε το µίξερ τη ζάχαρη µε το λάδι µέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Ύστερα προσθέτετε τµηµατικά το χυµό µε τη σόδα, το µπράντι, το ξύσµα και ύστερα το µισό αλεύρι.

Αδειάζετε το µίγµα σε µια λεκάνη το ζυµώνετε µε το χέρι, προσθέτοντας λίγο- λίγο το υπόλοιπο αλεύρι.

Το ζυµώνετε µέχρι να γίνει µια ζύµη λεία και µαλακή, όµως δεν χρειάζεται να το ζυµώσετε πολλή ώρα, γιατί τα µελοµακάρονα δεν θα γίνουν αφράτα.

Προθερµαίνετε το φούρνο στους 180°C.

Παίρνετε κοµµατάκια ζύµης σε µέγεθος καρυδιού, τα πλάθετε σε οβάλ µελοµακάρονα, φουσκωτά στη µέση και τα βάζετε πάνω στον τρίφτη του τυριού για να πάρουν το κυµατιστό σχήµα µε τις τρυπίτσες στην επιφάνεια (ή τα τρυπάτε µε πιρούνι) και τα απλώνετε πάνω σε ταψιά του φούρνου, ντυµένα µε αντικολλητική λαδόκολλα.

Τα ψήνετε για 20 – 25 λεπτά περίπου, τα βγάζετε, τα αφήνετε να κρυώσουν λίγο και τα µεταφέρετε πάνω σε σχάρα για να κρυώσουν εντελώς και να σφίξουν.

Στο µεταξύ, ετοιµάζετε το σιρόπι.

Ανακατεύετε σε µια κατσαρόλα τη ζάχαρη στο νερό και τις φλούδες µέχρι να λιώσει και ύστερα αφήνετε το σιρόπι να σιγοβράσει, σε χαµηλή φωτιά, για 10 λεπτά.

Προσθέτετε το µέλι και το χυµό του λεµονιού, αποσύρετε το κατσαρόλι από τη φωτιά και πετάτε τις φλούδες.

Όταν κρυώσουν τα µελοµακάρονα, τα µελώνετε, βουτώντας τα τµηµατικά στο ζεστό σιρόπι.

Τα αφήνετε 15 λεπτά, τα γυρίζετε από την ανάποδη, τα αφήνετε για άλλα 15 λεπτά και τα βγάζετε.

Τα πασπαλίζετε µε καρυδόψιχα και τα βάζετε σε πιατέλες.