



PARASKEVAS KAPSAS

Μελομακάρονα

Υλικά: 50 τεμάχια περίπου (ανάλογα το μέγεθος)

Για το σιρόπι

- 250 ml νερό
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 70 γρ. μέλι
- 2 στικ κανέλας
- 2 ολόκληρα γαρύφαλλα
- 1 πορτοκάλι κομμένο στη μέση (στύβουμε το μισό μέσα)



Υλικά - μείγμα υγρών

- 200 ml χυμό πορτοκαλιού
- 200 ml σπορέλαιο
- 90 ml ελαιόλαδο
- 25 γρ. ζάχαρη άχνη
- ¼ κ.γ. γαρύφαλλο
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ σόδα
- 1 πορτοκάλι (το ξύσμα)

Υλικά – μείγμα στερεών

- 450 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 50 γρ. τριμμένα καρύδια
- 100 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

Υλικά – για το σερβίρισμα

- Μέλι για το πασπάλισμα
- Τριμμένα καρύδια για το πασπάλισμα



PARASKEVAS KAPSAS
Μελομακάρονα

Εκτέλεση:

Για το σιρόπι

Βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι, εκτός από το μέλι, να βράσουν.

Σημειώστε ότι πρέπει να ξεκινήσουμε το σιρόπι 3 ώρες πριν αρχίσουμε να φτιάχνουμε τα μελομακάρονα για να προλάβει να έχει κρυώσει όταν βγουν τα μελομακάρονά μας από το φούρνο.



Μόλις το σιρόπι πάρει μια βράση αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.

Για τα μελομακάρονα

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C βαθμούς.

Βάζουμε στη συνέχεια όλα τα υλικά του μείγματος (υγρών) σε ένα μεγάλο μπολ και τα ανακατεύουμε με ένα καλό σύρμα.

Σε ένα δεύτερο μπολ ανακατεύουμε τα υλικά του μείγματος (στερεών).

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.

Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε ομοιόμορφο σχήμα (3 εκ. διάμετρο, 25 γρ. το κάθε ένα), τα βάζουμε σε ταψί όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα για να μην κολλήσουν και ψήνουμε για περίπου 15 - 20 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανά και να πάρουν ωραίο χρώμα.

Μόλις είναι έτοιμα, ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε για 10 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια τα σουρώνουμε και τα πασπαλίζουμε με μέλι και καρύδια.

Tip: Προσοχή, η ζύμη για τα μελομακάρονα δεν θέλει πολύ δούλεμα γιατί θα βγει το λάδι και δεν θα είναι τραγανά ύστερα!

Όσο πιο πολύ τα αφήσουμε στο σιρόπι τόσο πιο πολύ θα απορροφήσουν σιρόπι εσωτερικά