

Τα μελομακάρονα της μανούλας μου. Τραγανά αλλά και αφράτα, γευστικά, απίθανα σιροπιασμένα! Δοκιμάστε αυτή τη συνταγή και δείτε πόσο εύκολο είναι να φτιάξετε τα δικά σας τέλεια μελομακάρονα!

Τι θα χρειαστείτε

400ml ηλιέλαιο

150ml λιωμένη μαργαρίνη ή βούτυρο

1 κούπα ζάχαρη (250 γρ.)

1 κιλό φαρίνα κόκκινη (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

1 κ.γλ. baking powder

1 κ.γλ. μαγειρική σόδα

1 φλ. τσαγιού χυμό πορτοκαλιού (200 ml)

Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

1 κ.γλ. κανέλα σε σκόνη

1/2 κ.γλ. τριμμένο γαρίφαλο

Καρύδια για γέμιση και καρύδια αλεσμένα για το πασπάλισμα

Για το σιρόπι: 1 κούπα του τσαγιού μέλι θυμαρίσιο

500 ml νερό

2 κούπες ζάχαρη κρυσταλλική

1 σφηνάκι κονιάκ

1 ξυλάκι κανέλα

Μισό λεμόνι

Μελομακάρονα παραδοσιακά με καρύδι

Εκτέλεση συνταγής

Πρώτα φτιάχνουμε το σιρόπι για να προλάβει να κρυώσει. Βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη και ανάβουμε τη φωτιά. Ρίχνουμε το κονιάκ και την κανέλα και το μισό λεμόνι. Μόλις βράσει για 2-3 λεπτά ρίχνουμε το μέλι. Μετά από 2 λεπτά το αποσύρουμε από τη φωτιά.

Στο μπλέντερ χτυπάμε το ηλιέλαιο με το βούτυρο και τη ζάχαρη να γίνουν ένα ωραίο γαλάκτωμα. Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, το γαρίφαλο και την κανέλα και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το μίγμα βούτυρου-ηλιέλαιου. Προσθέτουμε και το ξύσμα. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και μόλις αφρίσει την προσθέτουμε στο μίγμα. Ζυμώνουμε απαλά τα υλικά να ενωθούν. Μην δουλέψετε πολύ το μίγμα γιατί θα αρχίσει να αποβάλει το λάδι και στο τέλος θα γίνει σκληρό το αποτέλεσμα. Αν χρειαστεί προσθέστε λίγο ηλιέλαιο ή χυμό πορτοκαλιού ακόμα.

Πλάθουμε μελομακάρονα στο σχήμα που μας αρέσει και τους κάνουμε μερικές χαραγματιές για να κρατήσουν καλύτερα το σιρόπι. Από την κάτω μεριά κάντε μια λακουβίτσα και βάλτε ένα καρυδάκι.

Ψήνουμε στους 170°C για 20-25 λεπτά στον αέρα ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα. Τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο (όχι τελείως) και τα βουτάμε για λίγα δευτερόλεπτα στο κρύο σιρόπι. Αρχικά τα βάζουμε στο ταψί να στραγγίσουν λίγο.

Μετά τα αποθέτουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι.

Καλά Χριστούγεννα!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τους [κουραμπιέδες](#) και την [βασιλόπιτα τσουρέκι](#)

Μελομακάρονα παραδοσιακά με καρύδι

Βήμα προς Βήμα

1

Για το σιρόπι: Βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και ανάβουμε τη φωτιά. Ρίχνουμε το κονιάκ και την κανέλα και το μισό λεμόνι. Μόλις βράσει για 2-3 λεπτά ρίχνουμε το μέλι. Μετά από 2 λεπτά το αποσύρουμε από τη φωτιά.

2

Στο μπλέντερ χτυπάμε το ηλιέλαιο με το βούτυρο να γίνουν ένα ωραίο γαλάκτωμα.

3

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το γαρίφαλο και την κανέλα και ανακατεύουμε.

4

Προσθέτουμε το μίγμα βούτυρου-ηλιέλαιου. Προσθέτουμε και το ξύσμα. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και μόλις αφρίσει την προσθέτουμε στο μίγμα. Ζυμώνουμε απαλά τα υλικά να ενωθούν. Μην δουλέψετε πολύ το μίγμα γιατί θα αρχίσει να αποβάλει το λάδι και στο τέλος θα γίνει σκληρό το αποτέλεσμα. Αν χρειαστεί προσθέστε λίγο ηλιέλαιο ή χυμό πορτοκαλιού ακόμα. Πλάθουμε μελομακάρονα στο σχήμα που μας αρέσει και τους κάνουμε μερικές χαραγματιές για να κρατήσουν καλύτερα το σιρόπι. Από την κάτω μεριά κάντε μια λακουβίτσα και βάλτε ένα καρυδάκι. Ψήνουμε στους 170°C για 20-25 λεπτά στον αέρα ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα. Τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο (όχι τελείως) και τα βουτάμε για λίγα δευτερόλεπτα στο κρύο σιρόπι. Αρχικά τα βάζουμε στο ταψί να στραγγίσουν λίγο. Μετά τα αποθέτουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι. Καλά Χριστούγεννα!

5 Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και μόλις αφρίσει την προσθέτουμε στο μίγμα.

6 Ζυμώνουμε απαλά τα υλικά να ενωθούν.-

7 Πλάθουμε μελομακάρονα στο σχήμα που μας αρέσει και τους κάνουμε μερικές χαραγματιές για να κρατήσουν καλύτερα το σιρόπι.

8 Από την κάτω μεριά κάντε μια λακουβίτσα και βάλτε ένα καρυδάκι.

9 Ψήνουμε στους 170°C για 20-25 λεπτά στον αέρα ή μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

10 Τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο (όχι τελείως) και τα βουτάμε για λίγα δευτερόλεπτα στο κρύο σιρόπι.

11 Τα βάζουμε στο ταψί να στραγγίξουν λίγο.

12 Τα αποθέτουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι και λίγο σιρόπι ακόμα. Καλά Χριστούγεννα!