24 Δεκεμβρίου 2013

Μελομακάρονα

Τα μελομακάρονα είναι το κατεξοχήν γιορτινό μου γλυκό. Τη συνταγή αυτή τη φτιάχνω κάθε χρόνο γιατί το αποτέλεσμα για νοστιμότατα μελομακάρονα είναι εγγυημένο. Αυτό που έχετε να κάνετε είναι να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες!

Υλικά
220 ml ηλιανθέλαιο Flora sunflower oil
65 γρ. ζάχαρη
100 ml φρέσκο χυμό πορτοκάλι
60 ml κονιάκ
1 κουταλάκι αλεσμένα γαρύφαλλα
½ κουταλάκι μαγειρική σόδα
½ κουταλάκι κανέλα αλεσμένη
Το ξύσμα από τη φλούδα μισού πορτοκαλιού
500 γρ. αλεύρι self raising
125 γρ. ψιλοκομμένα καρύδια

Για το σιρόπι
230 γρ. ζάχαρη
180 ml νερό
70 γρ. μέλι

Για τη διακόσμηση

100 γρ. χοντρά αλεσμένα καρύδια

Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε στο food processor όλα τα υλικά για τα μελομακάρονα μας εκτός από τα καρύδια και τα χτυπάμε μέχρι να ενωθούν και να έχουμε μια ενιαία ζύμη. Τέλος, ανακατεύουμε μέσα με το χέρι τα ψιλοκομμένα καρύδια.
2. Πλάθουμε τη ζύμη σε μπαλάκια των 20 γρ. το καθένα.
3. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα και στρώνουμε μια λαμαρίνα με λαδόχαρτο. Ψήνουμε τα μελομακάρονα μας για 20 λεπτά ή μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.
4. Εν τω μεταξύ, ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, το νερό και το μέλι. Τοποθετούμε την κατσαρόλα στη φωτιά και ζεσταίνουμε το σιρόπι μας μέχρι το μείγμα να κοχλάσει και να λιώσει η ζάχαρη. Αφήνουμε το σιρόπι να κοχλάσει δυνατά για 1 λεπτό και το απομακρύνουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει μέχρι να γίνει χλιαρό.
5. Όσο τα μελομακάρονα μας είναι ακόμη ζεστά τα μελώνουμε βουτώντας τα στο χλιαρό σιρόπι. Με ένα τρυπητό κουτάλι τα βγάζουμε απ’ το σιρόπι και τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα. Τα πασπαλίζουμε με τα αλεσμένα καρύδια όσο είναι ζεστά.

Πηγή: livingetc.must.com.cy