

Μελομακάρονα με σοκολάτα, βήμα-βήμα

/ [Γενικά](#)



photo: Έβελυν Φώσκολου

της Έβελυν Φώσκολου,

Χτες το απόγευμα η φίλη μου η Δήμητρα ετοίμασε τα μελομακάρονα των Χριστουγέννων. Τα παραδοσιακά, με μια πινελιά σοκολατένια στο τέλος, για τους νεωτεριστές. Κι εγώ την φωτογράφιζα βήμα-βήμα. Μαζί θα τα φάμε!

- **2 ποτήρια λάδι**
- **1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού και ξύσμα από πορτοκάλι**
- **1 μπέικιν**
- **½ κουταλάκι σόδα**
- **1 κουταλάκι κανέλα**
- **1 κούπα σιμιγδάλι**
- **αλεύρι όσο πάρει (περίπου μισό κιλό)**

Για το σιρόπι:

- 2 κούπες μέλι
- 2 κούπες ζάχαρη
- 2 κούπες νερό

Για το στόλισμα:

- 2 κουβερτούρες και χρωματιστή τρούφα
- ή ¼ τριμμένα καρύδια



photo: Έβελυν Φώσκολου

Πρώτα από όλα στύβουμε 2-3 πορτοκάλια, τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ



photo: Έβελυν Φώσκολου

και τα ανακατεύουμε με 2 ποτήρια λάδι, μισό κουταλάκι σόδα, το μπέικιν, την κανέλα και το σιμιγδάλι.



photo: Έβελυν Φώσκολου

Έπειτα, αφού έχει φουσκώσει το μείγμα μας, προσθέτουμε το αλεύρι μέχρι το μείγμα να γίνει στέρεο και να είναι σε μορφή τέτοια ώστε να μπορούμε να το πλάσουμε. Το αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί και ετοιμάζουμε το σιρόπι.



photo: Έβελυν Φώσκολου

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα 2 κούπες νερό μαζί με 2 κούπες μέλι και 2 κούπες ζάχαρη.



photo: Έβελυν Φώσκολου

Προσθέτουμε 2 φέτες πορτοκάλι, ένα ξύλο κανέλας και το αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να δέσει. Μόλις πήξει λίγο το βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει.



photo: Έβελυν Φώσκολου

Έπειτα ξεκινάει το πλάσιμο. Παίρνουμε το ζυμάρι μας και φτιάχνουμε μικρά - μικρά μελομακάρονα



photo: Έβελυν Φώσκολου

και, αφού τα τρυπήσουμε με το πιρούνι από πάνω, τα βάζουμε για περίπου μισή ώρα στους 180 βαθμούς.



photo: Έβελυν Φώσκολου

Μόλις λοιπόν τα βγάλουμε απο τον φούρνο, τα βουτάμε στο κρύο πα
σιρόπι και αφού το σιρόπι πάει παντού,



photo: Έβελυν Φώσκολου

ρίχνουμε από πάνω τα καρύδια ή εναλλακτικά



photo: Έβελυν Φώσκολου

τα βουτάμε στη λιωμένη κουβερτούρα.



photo: Έβελυν Φώσκολου

και προσθέτουμε χρωματιστή τρούφα.
Τα μελομακάρονα είναι έτοιμα!

* Η Έβελυν Φώσκολου είναι [φωτογράφος](#)

Πηγή: bostanistas.gr