

Μελομακάρονα

Υλικά

- 2 ποτήρια λάδι + 2 κουταλιές σπράϊ
- 1 ποτήρι ζάχαρι
- 1 ποτήρι χυμός πορτοκαλιού
- 8 ποτήρια αλεύρι φαρίνα ή όσο πάρει
- 1/2 ποτήρι κονιάκ
- 2 ποτήρια αμυγδαλόκουνες και καρύδια χοντροκοπανισμένα
- 2 κουταλάκια Β.Ρ.
- 1 κουταλάκι σόδα διαλυμένη σε λίγο νερό
- 1 κουταλιά σούπας κανελογαρύφαλα
- ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Κοσκινίζετε το αλεύρι και το ανακατεύετε με το Β.Ρ. Σε λεκάνη δουλεύετε το λάδι με τη ζάχαρι και το βούτυρο για αρκετή ώρα. Προσθέτετε το κονιάκ και το χυμό του πορτοκαλιού, τη σόδα, το ξύσμα και τα κανελογαρύφαλα. Ρίχνετε το αλεύρι λίγο-λίγο και ζημώνετε καλά να γίνει μια μαλακή ζύμη.

Πλάθετε τα μελομακάρονα κυλινδρικά, τα πιέζετε με το πηρούνι ή να ανοίγετε όπως τις κούπες και βάζετε μέσα γέμιση. Τα ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά.

Στο μεταξύ βάζετε το νερό, τη ζάχαρι, λίγες σταγόνες λεμόνι, και το μέλι να πάρουν μερικές βράσεις. Ξαφρίζετε και βουτάτε μέσα στο σιρόπι τα μελομακάρονα κρύα (όχι περισσότερα από 3-4 κάθε φορά).

Βγάζετε με τρυπητή κουτάλα, τοποθετείτε σε πιατέλα και πασπαλίζετε με τα καρύδια και τα αμύγδαλα τα κοπανισμένα.

Σιρόπι

- 1 ποτήρι νερό
- 2 ποτήρια ζάχαρι
- 1 ποτήρι μέλι
- λίγες σταγόνες λεμόνι

Γέμιση για μελομακάρονα

- 1 ποτήρι αμύγδαλα κοπανισμένα
 - 1 ποτήρι καρύδια κοπανισμένα
 - 3 κουταλιές ζάχαρι
 - 1 κουταλιά λάδι
 - κανέλλα
 - 1/2 ποτηράκι ροδόσταγμα
- Τα βάζουμε όλα στη φωτιά μέχρι να λυώσει η ζάχαρι (5 λεπτά) και την αφήνετε να κρυσώσει και γεμίζουμε τα μελομακάρονα

Προαιρετικά.