



Μελομακάρονα

Τι χρειαζόμαστε:

- 2 1/2 κιλά αλεύρι
- 1 κούπα σιμιγδάλι ψιλό
- 1 κούπα χυμό πορτοκάλι
- 2 μπέικιν πάουντερ
- 1 χαρτάκι σόδα
- 6 φλυτζάνια καλαμποκέλαιο (1 λίτρο)
- 2 φλυτζάνια ζάχαρη
- 250 γρ. καρύδια (για γαρνίρισμα με λίγο κανέλα)
- 1 κουταλάκι γεμάτο κανέλα
- 1 κουταλάκι γεμάτο γαρύφαλλο

Για το σιρόπι:

- 1 κιλό μέλι
- 2 ποτήρια νερό
- 1 ποτήρι ζάχαρη

Πώς το κάνουμε:

1. Χτυπάμε σε βαθιά λεκανίτσα το λάδι με την ζάχαρη αρκετά καλά
2. Προσθέτουμε το κονιάκ, την κανέλα, το γαρύφαλλο, ανακατεύουμε τον χυμό πορτοκαλιού μαζί με την σόδα, τον ρίχνουμε στά υλικά και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά
3. Σε άλλο μπωλ κοσκινίζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε το μπέικιν πάουντερ
4. Κοσκινίζουμε και το σιμιγδάλι μέσα στο αλεύρι
5. Τα ανακατεύουμε και τα 3 μαζί (αλεύρι, μπέικιν, σιμιγδάλι) και τα προσθέτουμε στην λεκάνη με τα υγρά υλικά λίγο-λίγο
6. Ανακατεύουμε απαλά να βραχεί το αλεύρι χωρίς να κουράσουμε την ζύμη
7. Μόλις ενσωματωθούν όλα αρχίζουμε το πλάσιμο
8. Παίρνουμε μία μικρή ποσότητα σαν μεγάλο καρύδι, πλάθουμε οβαλ μέσα στην χούφτα μας, το κυλάμε σε κάποιο ανάγλυφο πιατάκι ή τρίφτη για να φτιάξουμε το σχέδιο και τα αραδιάζουμε σε ταψί,πάνω σε λαδόκολλα
9. Έχουμε προθερμάνει τον φούρνο στους 180 βαθμούς και τα ψήνουμε 30-35 λεπτά στον αέρα (ο χρόνος διαφέρει από φούρνο σε φούρνο θα δείτε σε πόση ώρα ο δικός σας δίνει ένα βαθύ καστανό χρώμα)
10. Έχετε βράσει από πριν το σιρόπι με την ζάχαρη και το νερό. 2-3 λεπτά μετά τον βρασμό κατεβάζετε το σιρόπι από την φωτιά, προσθέτετε το μέλι και αφήνετε να κρυώσει εντελώς.
11. Μόλις βγάλετε τα μελομακάρονα από τον φούρνο διπλώνετε την λαδόκολλα και ρίχνετε τα μελομακάρονα στο σιρόπι.
12. Τα ανακατεύετε με ένα πηρούνι γυρίζοντας να βραχούν και από τις 2 πλευρές, 1 λεπτό την φουρνιά (αν σας αρέσουν πιο βρεμμένα τα αφήνετε λίγο ακόμη)
13. Έχετε έτοιμη πιατέλα δίπλα σας και τα στρώνετε σε σειρές, ρίχνοντας σε κάθε σειρά το ψιλοτριμμένο καρύδι που θα έχετε βάλει και λίγο κανέλα.
14. Επαναλαμβάνετε την διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα ψημένα μελομακάρονα.

