

25 Δεκεμβρίου 2014

Παραδοσιακά μελομακάρονα με πλούσιο σιρόπι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις

- 4 φλιτζάνια του τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
- 1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού Χωριό Ελαιόλαδο Κλασικό
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού καρυδόπιχα
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ
- ½ κουταλάκι του γλυκού γαρίφαλο σε σκόνη
- ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
- 1 πορτοκάλι (το ξύσμα και τον χυμό του)
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού καρύδι για πασπάλισμα

Για το σιρόπι:

- 1 φλούδα πορτοκάλι
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού ζάχαρη
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού μέλι
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού νερό
- 1 ξυλαράκι κανέλα

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ το Χωριό Ελαιόλαδο Κλασικό με τη ζάχαρη για περίπου 5 λεπτά μέχρι να ενωθούν καλά. Όταν ασπρίσει το μίγμα, ρίχνουμε το κονιάκ και τη σόδα διαλυμένη στο χυμό, το μπέικιν πάουντερ, το ξύσμα και την κανέλα. Αδειάζουμε το μίγμα σε μπολ και δουλεύοντας με το χέρι προσθέτουμε σταδιακά το σιμιγδάλι και το αλεύρι (τα οποία έχουμε πρώτα ανακατέψει). Ζυμώνουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη σφιχτή ζύμη. Χοντροκόβουμε τα καρύδια στο χέρι και τα αρωματίζουμε με λίγη κανέλα. Ανοίγουμε στην παλάμη μας μικρά φύλλα ζύμης, τα γεμίζουμε με λίγα καρύδια και τα πλάθουμε ελαφρά ώστε να καλύψουμε τα καρύδια με τη ζύμη. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Βάζουμε τα μελομακάρονα σε ταψί με λαδόκολλα, τρυπάμε το καθένα 3 φορές με πιρούνι και τα ψήνουμε για 25 με 30 λεπτά περίπου. Για το σιρόπι, βράζουμε όλα τα υλικά σε κατσαρόλα: το νερό, τη ζάχαρη, τη φλούδα πορτοκαλιού και το ξυλάκι κανέλας και αφού ξαφρίσουμε, βράζουμε για 5 λεπτά ακόμη. Ρίχνουμε το μέλι, το κατεβάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Τέλος, όταν ψηθούν τα μελομακάρονα, τα βουτάμε ένα-ένα με τρυπητή κουτάλα στο σιρόπι για 1 λεπτό και τα στρώνουμε σε πιατέλα πασπαλίζοντας με τριμμένο καρύδι.