



1925

Συνταγή για μελομακάρονα

Παραδοσιακή σπεσιαλιτέ από τις «παλιομαμάδες» μας!
Χριστουγεννιάτικο Bazaar Κολλεγίου Αθηνών

Συνταγή από τη Σμύρνη
Ποσότητες για ένα ταψάκι φούρνου
(~30 τεμάχια)

Υλικά

4 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
1 κουταλάκι κανέλα
½ κουταλάκι σόδα
½ κουταλάκι γαρίφαλο
1 κουταλιά γεμάτη ξύσμα πορτοκαλιού
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
½ φλιτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική
4 κουταλιές της σούπας κονιάκ
4 κουταλιές της σούπας χυμό πορτοκάλι

Για το σιρόπι:

1 φλιτζάνι μέλι
1 φλιτζάνι ζάχαρη κρυσταλλική
1 φλιτζάνι νερό



1925

Συνταγή για μελομακάρονα

Παραδοσιακή σπεσιαλιτέ από τις «παλιομαμάδες» μας!
Χριστουγεννιάτικο Bazaar Κολλεγίου Αθηνών

Εκτέλεση

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, τη σόδα, το γαρύφαλλο και το ξύσμα πορτοκαλιού. Στο μπλέντερ χτυπάμε το λάδι, τη ζάχαρη, το κονιάκ και τον χυμό πορτοκάλι μέχρι να ασπρίσει.

Προσθέτουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε. Θα βγει μία ζύμη σκληρή.

Πλάθουμε τα μελομακάρονα στο μέγεθος που θέλουμε και ψήνουμε στον αέρα στους 180° για περίπου 30'.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι.

Βράζουμε τα υλικά (μέλι, ζάχαρη και νερό) για λίγο, ξαφρίζουμε και το ρίχνουμε ζεστό στα ζεστά μελομακάρονα.

Πασπαλίζουμε με αρκετή καρυδόψιχα. Επαναλαμβάνουμε τη συνταγή ανάλογα με την ποσότητα που χρειαζόμαστε.