



Μελομακάρονα *elpidas little corner*

Μελομακάρονα, τα λατρεύουν όλοι, το κακό είναι ότι τα τρώμε μόνο Χριστούγεννα. Υπάρχουν σίγουρα πάρα πολλές συνταγές, σήμερα τα έφτιαξα με την Ελίνα μου πανεύκολα πεντανόστιμα και τραγανά.



Είναι σίγουρα μια συνταγή που θα μείνει και θα την φτιάχνω συχνά. Πάμε στην κουζίνα να μυρίσει το σπίτι Μελομακάρονα!

Υλικά

2 κούπες ελαιόλαδο

1 κούπα ζάχαρη

1 κούπα χυμό πορτοκαλιού

1 σφηνάκι κονιάκ

2 κ.γ [μπέικιν](#)

1 κ.γ [σόδα](#)

2 κ.σ [κανέλα](#)

Ξύσμα από 1-2 πορτοκάλια

7 $\frac{1}{2}$ κούπες [αλεύρι για όλες τις χρήσεις](#)

Υλικά για το σιρόπι

2 κούπες [μέλι](#)

1 κούπα νερό

2 [γαρύφαλλα](#)

200 γρ περίπου τριμμένα καρύδια

Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μπολ τα υγρά υλικά και σε άλλο μπολ τα στερεά. Προσθέτουμε στα υγρά υλικά τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε. Δεν τα ζυμώνουμε πολύ ώρα απλά ανακατεύουμε να ενωθούν.



Πλάθουμε μικρά μελομακάρονα και τα τρυπάμε με ένα πιρούνι. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς. Περίπου 20

λεπτά μέχρι να πάρουν το χρώμα που μας αρέσει.



Ετοιμάζουμε το σιρόπι απλά βάζουμε τα υλικά στην κατσαρόλα. Αφού πάρει βράση το σιρόπι αφήνουμε να βράσει 5 λεπτά. Μόλις ψηθούν τα μελομακάρωνα τα βουτάμε στο καυτό σιρόπι. Βάζουμε τα μελομακάρωνα σε πιατέλα και ενδιάμεσα τριμμένα καρύδια.



Παλιά και δοκιμασμένη συνταγή !!

*Χαρούμενες γιορτές με υγεία και χαμόγελα. Καλή επιτυχία
elpidas little corner !!*