

Μελομακάρονα "Δώ ρας Διαμάντου"

Συντάκτης: Δώρα Διαμάντου

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Μελομακάρονα**

Υλικά

- 2 κούπες ηλιέλαιο
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα μπύρα
- ½ κιλό καρύδια
- ξύσμα από ένα λεμόνι και ένα πορτοκάλι
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα λιωμένη σε χυμό από μισό λεμόνι
- 1 ½ κουταλάκι του γλυκού μπεϊκιν
- 1 κουταλάκι κοφτό του γλυκού αλάτι
- 1 ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό γαρύφαλο
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις και 1/2 με 3/4 της κούπας επιπλέον αλεύρι

Υλικά για το σιρόπι

- 4 ½ ποτήρια ζάχαρη
- 4 ½ ποτήρια νερό
- 3 κουταλιές της σούπας γεμάτες μέλι
- 2 κουταλιές της σούπας λεμόνι

Βάζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι σε μια κατσαρολίτσα και τα βράζουμε για 10 λεπτά (στα 7 λεπτά προσθέτω το μέλι)

Εκτέλεση

Μελομακάρονα "Δώ ρας Διαμάντου"

Συντάκτης: Δώρα Διαμάντου

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σ' ένα βαθύ σκεύος, κρατάμε μόνο για το τέλος το αλεύρι που έχουμε στην κούπα, το οποίο προσθέτουμε ώστε η ζύμη να είναι μαλακή.

Τη σόδα την ανακατεύουμε σε μια κούπα με το λεμόνι μέχρι ν' αφρίσει όλη και να διαλυθεί πάνω από το σκεύος με τα υλικά.

Έχουμε κόψει τα καρύδια σ'ένα μπουλ και αρχίζουμε και πλάθουμε τα μελομακάρονα.

Κάνουμε μια λακουβίτσα στη μέση του μελομακάρονου και κλείνουμε μέσα ένα κουταλάκι καρύδι.

Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει η ζύμη.

Γίνονται περίπου 55-60 μεσαίου μεγέθους μελομακάρονα.

Τα ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 35-45 λεπτά, ανάλογα με τον φούρνο.

Τ' αφήνουμε να κρυώσουν και την επόμενη φτιάχνουμε το σιρόπι και μελώνουμε.

Τ' αραδιάζουμε σ' ένα ταψί και ρίχνουμε το σιρόπι ζεστό (όχι καυτό) σιγά-σιγά και αφήνουμε να ποτίσουν μία ή και δύο μέρες γυρίζοντάς τα κάποιες φορές ώστε να ποτίσουν απ' όλες τις πλευρές.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ !!!