

Μελομακάρονα "Ειρήνης"

Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή συνταγή (γλυκό): **Μελομακάρονα**

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό ελαιόλαδο
- 1/2 κιλό καλαμποκέλαιο
- 250γρ πορτοκαλάδα
- 2 κουταλιές της σούπας ξύσμα πορτοκαλιού
- 1 κουταλιά της σούπας κανέλλα
- 1 κουταλιά της σούπας γαρύφαλλο
- 2 κουταλάκια του γλυκού σόδα
- 4 κουταλάκια του γλυκού μπέικι
- 1 φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ
- 500γρ ζάχαρη
- 2 κιλά αλεύρι
- 500γρ καρύδια

ΥΛΙΚΑ για το σιρόπι

- 1 κιλό μέλι
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 1 ποτήρι νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και τα ζυμώνουμε.

Πλάθουμε τα μελομακάρονα.

Τα ψήνουμε στους 180° C πάνω κάτω περίπου 30 λεπτά.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι.

Τα ρίχνουμε λίγα-λίγα στο σιρόπι περίπου για 5 λεπτά.

Τέλος τα πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι.

Καλές γιορτές και ευτυχισμένο το νέο έτος

