Τα μελομακάρονα, μελομακάρουνα ή και φοινίκια στη Μι-κρασιατική διάλεκτο, όπως και να τα πει κανείς είναι σί-γουρα μαζί με τους κουραμπιέδες οι...

πρωταγωνιστές των εορταστικώ ν ημερώ ν που έρχονται.

Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά χωρίς μελομακάρονα δεν γίνονται! Φτιάξτε τα πιο νόστιμα εορταστικά γλυκίσματα με την αυθεντική αγιορείτικη συνταγή!

Η συνταγή για τα παραδοσιακά μελομακάρονα χρειάζεται μόλις μια ώ ρα για να εκτελεστεί ενώ συνδυάζεται άψογα με το γνήσιο μέλι.

Τα υλικά που θα χρειαστούμε για τα μελομακάρονα:
800 γρ. λάδι 1 φλιτζάνι ζάχαρη 1 νεροπότηρο χυμό πορτοκαλιού 2 κουταλάκια μπέηκιν-πάουντερ 2 κουταλάκια σόδα 1 κρασοπότηρο κονιάκ 2 κουταλάκια κανέλα 2 κιλά περίπου αλεύρι καρυδόψιχα
(για πασπάλισμα)

Για το σιρόπι 750 γρ. ζάχαρη 500 γρ. νερό 200 γρ. μέλι.

Επί το έργον:
Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη. Διαλύουμε τη σόδα και το μπέικιν στο κονιάκ και τα ρίχνουμε στο λάδι με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από το αλεύρι) και ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε μετά λίγο- λίγο το αλεύρι (ίσως να μην το πάρει όλο) και ζυμώ νουμε μέχρι που η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια μας. Πλάθουμε τα μελομακάρονα, τα αραδιάζουμε σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μισή ώ ρα.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι και το αφήνουμε να κρυώ σει. Όταν βγάλουμε τα μελομακάρονα από τον φούρνο, τα βουτάμε στο σιρόπι και τα βάζουμε σε πιατέλα. Από πάνω ρίχνουμε τριμμένη καρυδόψιχα.
mountathos.gr