1η Δεκέμβρη σήμερα, ο μήνας των Χριστουγέννων, της περισυλλογής, του προβληματισμού και των... Μελομα-κάρονων. Καλό Μήνα....

Υλικά συνταγής
για τη ζύμη
- **1 ποτήρι άχνη ζάχαρη**
- **1 ποτήρι ελαιόλαδο**
- **1 ποτήρι σπορέλαιο**
- **1 ποτήρι μαργαρίνη λιωμένη**
- **1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι**
- **½ λεμόνι (ο χυμός του)**
- **3 κ.σ. κονιάκ ή μπράντι**
- **8 ποτήρια αλεύρι κοσκινισμένο**
- **1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ**
- **1 κ.γ. γεμάτο κανέλα**
- **½ κ.γ. γαρύφαλλο**
- **½ κ.γ. σόδα**
- **1 ποτήρι καρύδια κοπανισμένα (για πασπάλισμα)**

για το σιρόπι
- **3 ποτήρια νερό**
- **3 ποτήρια ζάχαρη**
- **3 κ.σ. γεμάτες μέλι**
- **1 κανέλα ξύλο**
- **½ λεμόνι (ο χυμός του)**

Διαδικασία συνταγής

1. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη μαζί, εκτός από τα καρύδια και πλάθουμε στο σχήμα και στο μέγεθος που θέλουμε τα μελομακάρονα.
2. Τα στρώνουμε σε ταψί και τα ψήνουμε στους 180 °C για περίπου 20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν. Τα ψήνουμε στη μεσαία σχάρα του φούρνου. Τα αφήνουμε να κρυώσουν.
3. Ετοιμάζουμε το σιρόπι μας. Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί για 7 με 8 λεπτά. Όσο το σιρόπι είναι ζεστό βουτάμε τα μελομακάρονα μέσα για 2 λεπτά από κάθε πλευρά. Αν μας αρέσουν πολύ μελωμένα και μαλακά τα αφήνουμε για 3 λεπτά.
4. Αν το σιρόπι αρχίσει να κρυώνει το ζεσταίνουμε ελαφρά χωρίς να πάρει βράση.
5. Στρώνουμε τα μελομακάρονα σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με τα καρύδια.
6. Για μεγαλύτερη ποικιλία, μπορούμε να ετοιμάσουμε μερικά μελομακάρονα με επικάλυψη σοκολάτας.