



Μελομακάρονα κλασικά & τραγανά (και σε vegan εκδοχή)

Μερίδες: 40 μελομακάρονα | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 40 λεπτά

Υλικά για τα μελομακάρονα

- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 240 ml ελαιόλαδο
- 240 ml ηλιέλαιο
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 160 γρ. ζάχαρη
- 80 ml κονιάκ
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρύφαλλο σε σκόνη
- χυμός από 2 πορτοκάλια
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα

Υλικά για το σιρόπι & το σερβίρισμα

- 400 ml νερό
- 500 γρ. ζάχαρη
- 1 ξύλο κανέλας
- 350 γρ. μέλι ή maple syrup
- 1 φλούδα πορτοκαλιού
- 100 γρ. ξηροί καρποί, τριμμένοι (φυστίκι Αιγίνης, καρύδια, αμύγδαλα κ.λ.π.)

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Βάζουμε το νερό, την ζάχαρη, το ξύλο κανέλας, το μέλι και την φλούδα πορτοκαλιού σε μικρή κατσαρόλα. Ανακατεύουμε και βάζουμε να ζεσταθεί σε χαμηλή φωτιά. Σιγοβράζουμε για 4-5 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.



- 2) Ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ.
- 3) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το ξύσμα, την ζάχαρη, το κονιάκ, την κανέλα και το γαρύφαλο.
- 4) Ρίχνουμε την μαγειρική σόδα στον χυμό, ανακατεύουμε, αφήνουμε να αφρίσει και ρίχνουμε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε καλά.
- 5) Προσθέτουμε σταδιακά το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με το άλλο χέρι μας, να ενωθεί με το υγρό μείγμα. Προσέχουμε να μην παραζυμώσουμε το μείγμα.
- 6) Πλάθουμε μικρά μελομακάρονα (περίπου 20 γρ. το καθένα) και τα τοποθετούμε -με μικρή απόσταση μεταξύ τους- σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα πιέζουμε ελαφρά με πιρούνι, σταυρωτά.
- 7) Ψήνουμε τα μελομακάρονα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C στον αέρα, για περίπου 30 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν.
- 8) Όσο είναι καυτά τα περνάμε (σε δόσεις) για 2-3 λεπτά από το κρύο σιρόπι κι απ' τις δύο μεριές και τα ακουμπάμε σε πιατέλα.
- 9) Τα πασπαλίζουμε με τους τριμμένους ξηρούς καρπούς της αρεσκείας μας. Όσο σιρόπι περισσέψει, το φυλάμε και -αν θέλουμε- ανανεώνουμε κάθε τόσο τα μελομακάρονα ή τα περιχύνουμε με 2-3 κ.σ. σκέτο μέλι.

#FeedYourDreams,

Anna