



Μελομακάρονα με φυστικοβούτυρο και κομματάκια σοκολάτας

Μερίδες: 45 μελομακάρονα **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τα μελομακάρονα καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 6 μέρες.

Υλικά :

200 ml ελαιόλαδο

120 ml ηλιέλαιο

180 γρ. Φυστικοβούτυρο απαλό Healthy Habits

100 γρ. μαύρη ζάχαρη

120 ml χυμό πορτοκάλι

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

550 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γλ. κανέλα

½ κ.γλ. σόδα

80 γρ. σταγόνες μαύρης σοκολάτας

αλάτι

Υλικά για το σιρόπι:

200 ml νερό

200 γρ. μαύρη ζάχαρη

100 γρ. μέλι

1 στικ κανέλα

1 φλούδα πορτοκάλι

Υλικά για το σερβίρισμα:

σπασμένα αλατισμένα φιστίκια

μέλι

Εκτέλεση:

- 1) Σε μεγάλο μπολ ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το [φυστικοβούτυρο απαλό Healthy Habits](#) και τη μαύρη ζάχαρη κι ανακατεύουμε καλά με σύρμα, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε τον χυμό και το ξύσμα από το πορτοκάλι, τη βανίλια κι ανακατεύουμε.
- 2) Σε δεύτερο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν, τη σόδα, την κανέλα και το αλάτι.
- 3) Προσθέτουμε σταδιακά το στερεό μείγμα στο υγρό ανακατεύοντας στην αρχή με μαρίζ. Ρίχνουμε τα κομμάτια σοκολάτας και συνεχίζουμε το ζύμωμα με τα χέρια. Δεν παραζυμώνουμε γιατί θα βγάλουν το λάδι και θα στεγνώσουν.
- 4) Πλάθουμε μελομακάρονα των 25-30 γρ. και τα ακουμπάμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τρυπάμε τα μελομακάρονα με ένα πιρούνι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν. Μόλις είναι έτοιμα τα αφήνουμε να κρυώσουν για 30 λεπτά.
- 5) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε κατσαrolάκι ρίχνουμε τη ζάχαρη, το νερό, το στικ κανέλα και την φλούδα πορτοκαλιού και βάζουμε στη φωτιά να βράσουν 2-3 λεπτά. Κλείνουμε το μάτι και προσθέτουμε το μέλι κι ανακατεύουμε.
- 6) Βουτάμε τα μελομακάρονα στο καυτό σιρόπι για 5 δευτερόλεπτα και αφαιρούμε σε ταψί.
- 7) Περιχύνουμε με μέλι και πασπαλίζουμε με σπασμένα φιστίκια.