



Φον Κουραμπιές εναντίον Κόμη Μελομακαρόνη

Η μυρωδιά που αναδύεται κατά την παρασκευή των μελομακάρονων είναι η απόλυτη Χριστουγεννιάτικη μυρωδιά και αξίζει να φτιάξει κανείς μελομακάρονα, μόνο και μόνο για να μυρίσει το σπίτι Χριστούγεννα!



ΤΙ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙΤΕ:

- 6 κούπες αλεύρι
- 11/2 κούπα λάδι (1 ελαιόλαδο και 1/2 ηλιέλαιο)
- 1/2 κούπα ζάχαρη
- 1 φλυντζανάκι καφέ κονιάκ
- 1 κουταλάκι γλυκού σόδα (διαλυμένο στο κονιάκ)
- 1 κουταλάκι γλυκού μπέικιν
- 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα
- 1/2 κουταλάκι γλυκού γαρύφαλλο
- χυμό από ένα πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Χτυπάμε πρώτα το λάδι με τη ζάχαρη και μετά όλα τα υγρά στο μίξερ. Στο τέλος προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και το μπέικιν. Θα γίνει μία ζύμη που ξεκολλάει από τα χέρια.
- Τα πλάθουμε απαλά, σε σχήμα μελομακάρων, και τα αραδιάζουμε στο ταψί.
- Τα τρυπάμε με το πιρούνι για να μπορέσουν να μελώσουν και μέσα.
- Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς στο πάνω κάτω.
- Ανάλογα με τον φούρνο συνήθως χρειάζονται 18 λεπτά.

ΣΙΡΟΠΙ:

- 2 κούπες νερό
- 2 κούπες ζάχαρη
- 11/2 κούπα μέλι
- 1 ξυλάκι κανέλα

Βάζουμε όλα τα παραπάνω υλικά και τα αφήνουμε να κοχλάσουν για 5 λεπτά.

ΈΞΤΡΑ ΤΙΠΣ

- Προσοχή!!! Σιροπιάζουμε κρύα μελομακάρονα σε ζεστό σιρόπι για περίπου 4 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος).
- Προσπαθήστε να τα κάνετε σχετικά μικρά, γιατί φουσκώνουν.

Φτιάξτε την συνταγή μαζί με τα παιδιά και μυρίστε χριστουγεννιάτικες μυρωδιές.

Καλή Επιτυχία!