

Μελομακάρονα της γιαγιάς της Κάτιας

Υλικά

- 480 γραμμάρια ηλιέλαιο και ελαιόλαδο
- 50 γραμμάρια κονιάκ
- 160 γραμμάρια χυμός φρέσκο πορτοκάλι
- 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό σόδα μαγειρικής
- 200 γραμμάρια ζάχαρη
- 1 κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο
- 1 κουταλιά της σούπας κανέλα
- 900 γραμμάρια αλεύρι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια ακέρωτα

Εργασία

- 400 γραμμάρια ζάχαρη
- 400 γραμμάρια νερό
- 400 γραμμάρια μέλι θυμαρίσιο
- μισό λεμόνι ακέρωτο
- 1 ξυλάκι κανέλας
- αλεσμένο καρύδι

Εκτέλεση

Σε μία βαθιά λεκάνη βάζουμε το λάδι και τη ζάχαρη. Τα ανακατεύουμε και αφήνουμε να μουλιάσει η ζάχαρη με το λάδι. Κάθε λίγο ανακατεύουμε με το σύρμα. Στη συνέχεια, ρίχνουμε την κανέλα, το γαρύφαλλο, το ξύσμα του πορτοκαλιού ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Στο πορτοκάλι διαλύουμε τη μαγειρική σόδα σε ψηλό σκεύος. Προσέχουμε να μην χυθεί γιατί αφρίζει. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το ρίχνουμε σταδιακά στην αρχή. Στη συνέχεια ανακατεύουμε με το σύρμα και μετά με τα χέρια. Δεν ζυμώνουμε πολύ το μίγμα για να γίνουν αφράτα και να ρουφήξουν το σιρόπι. Όταν πλάσουμε τη ζύμη, θα την αφήσουμε να ξεκουραστεί. Ψήνουμε στους 160°C για 25'. Τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά και τα σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι. Βάζουμε όλα τα υλικά στην κατσαρόλα το μέλι, το νερό και τη ζάχαρη και τα βράζουμε 3'. Ξαφρίζουμε τον αφρό, μετά τα 3' γυρίζουμε το μάτι στο 1 ή το 2 και τα μελώνουμε. 30'' από κάθε πλευρά. Καλύτερα είναι να τα στρώνουμε σε ταψιά κοντά κοντά και να ρίχνουμε το σιρόπι καυτό από πάνω.

Καλή επιτυχία!!!