

Μελομακάρονα

750γρ αλεύρι ζαχαροπλαστικής ή αλεύρι γενικής χρήσης κοσκινισμένο 5 φορές

250 γρ αλεύρι σούπερ Αμερικής ή αλεύρι δυνατό για τσουρέκια

250 γρ ελαιόλαδο και 250 γρ ηλιέλαιο

200 γρ ζάχαρη άχνη

200γρ χυμό πορτοκαλιού

10γρ μπέικιν πάουντερ

5γρ αμμωνία

5γρ σόδα μαγειρικής

10γρ κανέλλα τριμμένη

Ξύσμα ενός πορτοκαλιού

Λίγο γαρύφαλλο τριμμένο

Σιρόπι

1 λίτρο νερό

1,5 κιλ. ζάχαρη κρυσταλλική

250γρ γλυκόζη

250γρ μέλι

2 ξύλα κανέλλας

Βράζω για 8-10 λεπτά και αφήνω να κρυώσει

Εκτέλεση

Πρώτα φτιάχνω το σιρόπι και το αφήνω να κρυώσει

Ανακατεύω με σύρμα όλα τα ρευστά υλικά και στο τέλος προσθέτω το αλεύρι. Πλάθω σε σχήμα μικρού λουκάνικου και τα κυλώ πάνω στη σίτα, αν θέλω, για να έχουν ωραίο σχήμα. Στρώνω λαδόκολλα στο ταψί. Ψήνω στους 180° C για 20-23 λεπτά.

Μόλις βγουν, όπως είναι ζεστά, τα βουτώ στο κρύο σιρόπι μετρώντας ως το 10. Τα βγάζω στο ταψί. Τα αλείφω με μέλι χρησιμοποιώντας το πινέλο και ρίχνω καρύδια από πάνω. Τα στρώνω σε πιατέλα και είναι έτοιμα!

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

2,8κ αλεύρι μαλακό

1,6 κ βούτυρο αιγοπρόβειο πολύ καλά χτυπημένο με το φτερό (Να ασπρίσει)

450γρ ζάχαρη άχνη

450 γρ αμύγδαλο ολόκληρο ψημένο

5γρ μαγειρική σόδα

5γρ μπέικιν

Ανακατεύω όλα τα υλικά και πλάθω σε μικρά μπαλάκια.

Ψήνω στους 180° C μέχρι να ροδίσουν. Τα αφήνω 15 περίπου να κρυώσουν και μετά τα πασπαλίζω με ζάχαρη άχνη

Καλή επιτυχία!