

Συνταγή για μελομακάρονα

ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Υλικά:

- 1100 γρ. αλεύρι
- 600 γρ. λάδι
- 160 γρ. χυμό πορτοκάλι
- 200 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. σόδα
- 1 κ.γ. γαρύφαλλο
- 2 κ.γ. κανέλα
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 200 γρ καρύδια
-

Σιρόπι:

- 500 γρ. νερό
- 500 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.σ μέλι
- 1ξύλο κανέλα



Συνταγή για μελομακάρονα

ΣΤΑ ΡΟΜΑΝΙ

Υλικά:

- 1100 γρ. βαρό
- 600 γρ. λάντι
- 160 γρ. χυμό πορτοκάλι
- 200 γρ. σικέρι
- 1 κ.γ. σόδα
- 1 κ.γ. γαρύφαλλο
- 2 κ.γ. κανέλα
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 200 γρ ακορά

Σορόπι:

- 500 γρ. πανί
- 500 γρ. σικέρι
- 2 κ.σ μέλι
- 1 ξύλο κανέλα



Εκτέλεση (ΕΛΛΗΝΙΚΑ):

Ανακατεύουμε το λάδι με τη ζάχαρη. Ρίχνουμε τα μπαχαρικά. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκάλι και το ρίχνουμε στο μίγμα. Ανακατεύουμε και μετά ρίχνουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Ζυμώνουμε και πλάθουμε τα μελομακάρονα. Τα ψήνουμε στο φούρνο για 25 λεπτά στους 160 βαθμούς. Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Αφήνουμε τα μελομακάρονα να κρυώσουν και τα βουτάμε στο καυτό σιρόπι. Πασπαλίζουμε με μέλι και καρύδια.

Καλή όρεξη!!!

Εκτέλεση (POMANI):

Ανακατούναβα ο λάντι η σικέρια. Τσουβάσα μπαχαρικά. Γιαλίναβα ο πορτοκάλι με τη σόδα και φουρατίναβα αντρέ κο μίγμα. Ανακατούναβα τα μετά τσουβάσα ο βαρό και ο μπέικιν πάουντερ. Ζυμόναβα κεράσα ο μελομακάρονα. Πεκάσαλε κι κουζίνα για 25 λεπτά στους 160 βαθμούς. Τιμάνασα ο σορόπι. Μουκάσα ο μελομακάρονα τι σουρντιό και φουρατίνασα κο τατό σορόπι.

Φουρατίνασα η μέλι ντο ακορά.

Καλή όρεξη!!!