**Μελομακάρονα**

**Πριν αρχίσουμε την διαδικασία του ζυμώματος φτιάχνουμε το σιρόπι:**

***Υλικά***

*2 κούπες νερό*

*2 κούπες ζάχαρη*

*2 κούπες μέλι*

***Εκτέλεση***

*Βράζουμε την ζάχαρη και το νερό για 5 περίπου λεπτά. Το σιρόπι πρέπει να είναι αραιό. Αφού σβήσουμε τη φωτιά προσθέτουμε το μέλι, ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και το αφήνουμε στην άκρη. Το μέλωμα θα γίνει με καυτά μελομακάρονα μόλις βγουν από τον φούρνο και το σιρόπι πρέπει να είναι χλιαρό.*

**Για την ζύμη:**

***Υλικά***

*2 κούπες λάδι*

*1 κούπα ζάχαρη (ίσως λιγότερη ανάλογα με το πόσο γλυκό είναι το μέλι)*

*½ κούπας κονιάκ*

*½ κούπας χυμό πορτοκάλι*

*Ξύσμα πορτοκαλιού και κανέλα*

*7 κούπες αλεύρι*

*2 κουταλάκια του τσαγιού μπεικινγκ παουντερ*

*1 κουταλάκι του τσαγιού μαγειρική σόδα*

*Ψιλοκομμένο καρύδι*

***Εκτέλεση***

Προσθέτουμε σιγά-σιγά στο μπλέντερ καθώς ανακατεύουμε το λάδι, το κονιάκ, τη ζάχαρη και τον χυμό πορτοκαλιού μέχρι να καταλήξουμε με ένα σχεδόν λευκό μείγμα. Τα βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το ξύσμα και την κανέλλα.

Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το μισό αλεύρι, την σόδα και το μπεικινγκ παουντερ και τα ρίχνουμε σιγά σιγά στο υγρό μείγμα ανακατεύοντας ελαφρά με το χέρι. Συνεχίζουμε να ρίχνουμε το υπόλοιπο αλεύρι μέχρι η ζύμη να είναι μαλακή και λαστιχωτή. Ίσως να μην χρειαστεί όλο το αλεύρι, ή να χρειαστεί παραπάνω.

Αφήνουμε την ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με ένα πανί για να μην ξεραθεί. Εάν βγάλει λάδι προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι και την ζυμώνουμε

Φτιάχνουμε τα μελομακάρονα στο γνωστό σχήμα. Αφού τα τοποθετήσουμε στο ταψί τα πατάμε λίγο με ένα πιρούνι για να σχηματιστούν αυλακιές και να κολλήσουν αργότερα τα καρύδια.

Τα ψήνουμε για 25 με 30 λεπτά στους 180. Μόλις βγουν από τον φούρνο τα ρίχνουμε δύο-δύο στο σιρόπι, τα αφήνουμε για ένα λεπτό και μετά τα στραγγίζουμε με μία τρυπητή κουτάλα και τα τοποθετούμε σε μία λαδόκολλα. Αμέσως τα πασπαλίζουμε με το ψιλοκομμένο καρύδι για να κολλήσει.

Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για τα υπόλοιπα και απολαμβάνουμε δίπλα στο δέντρο.

Καλή Επιτυχία!

Λέγγα Μυρτώ