

Μελοκακάρωνα - Μελομακάρωνα με κακάο



Τα μελομακάρωνα είναι ο λόγος που τα Χριστούγεννα μυρίζουν κανέλα. Τα επιλέγουμε κάθε χρόνο μαζί με τους κουραμπιέδες αλλά φέτος θα σας αλλάξουμε λίγο την παράδοση. Σας προτείνουμε τα μελοκακάρωνα. Όχι όχι δεν τα τρως και τα κακαρώνεις, τα τρως και γεύεσαι κάτι που όλοι αγαπάμε αλλά δεν θα σου το πω. Θα το αναγνωρίσεις στα υλικά μας. Πάμε να τα δούμε.

Υλικά:

Μελομακάρωνα:

½ κιλό αλεύρι για κάθε χρήση ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA (250γρ αλεύρι για κάθε χρήση, 250γρ δίκκοκκο ολικής άλεσης)

200 ml ηλιέλαιο

100 γρ. ζάχαρη άχνη

25 ml. χυμό πορτοκαλιού

5 γρ. baking powder

5 γρ. μαγειρική σόδα

5 γρ. κανέλλα

1 κουταλιά κακάο

1 κουταλιά μέλι

Για το σιρόπι:

200 ml. νερό

200 γρ. ζάχαρη

250 γρ. μέλι

Για το γαρνίρισμα:

χοντροκομμένα καρύδια

Εκτέλεση:

Βάζεις τη ζάχαρη και το ηλιέλαιο με λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χτυπάς. Βάζεις λίγη κανέλα , τη μαγειρική σόδα , το μπέικιν πάουντερ και το κακάο. Στη συνέχεια ρίχνεις το χυμό πορτοκάλι και μια κουταλιά μέλι. Προσθέτεις το αλεύρι για όλες τις χρήσεις και το ολικής άλεσης και ζυμώνω. Τα πλάθεις και τα τοποθετείς σε ταψί με λαδόκολλα.

Δες και το βίντεο:



TIPS & INFO:

- Αν χρησιμοποιήσεις σιμιγδάλι να θυμάσαι ότι απορροφούν αρκετό σιρόπι. Τα γεμιστά μελομακάρονα γίνονται αρκετά πλούσια. Τα μικρά μελομακάρονα βγαίνουν αρκετά τραγανά και μοιάζουν πολύ με μπισκότα.
- Καλό είναι να μην πλάσεις τα μελομακάρονα σου πολύ μικρά γιατί δεν θα σου φουσκώσουν αρκετά.
- Για να ρουφήξουν το σιρόπι και στο εσωτερικό τους, χρησιμοποίησε μαλακό αλεύρι και ψιλό σιμιγδάλι.
- Αν θέλεις τα μελομακάρονά σου να είναι λίγο μελωμένα άφησε τα μέχρι να σταματήσουν να βγάζουν φυσαλίδες, σε άλλη περίπτωση τα αφήνεις περισσότερη ώρα.
- Για να μην σου σπασουν την ώρα που θα τα μελώνεις, θα πρέπει το ένα από τα δύο (ή τα μελομακάρονα ή το σιρόπι) να είναι ζεστό και το άλλο κρύο. Θεωρώ καλύτερη επιλογή κρύο σιρόπι

και ζεστά μελομακάρονα, κατευθείαν από τον φούρνο.

- Προσοχή στο ψήσιμο! Θα πρέπει να ψήσεις τα μελομακάρονα μέχρι να πάρουν χρώμα, όχι παραπάνω γιατί μετά δεν θα μπορούν να ρουφήξουν το σιρόπι.
- Ένα ωραίο μυστικό για πιο νόστιμα μελομακάρονα είναι το εξής: Αφού έχεις πλάσει την ζύμη, πριν φτιάξεις το σχήμα του μελομακαρόνου, βάλε ένα ολόκληρο καρύδι στη μέση της ζύμης (ολόκληρο όχι τριμμένο) και κλείστην. Το μελομακάρονο και θα πάρει την γεύση από το καρύδι αλλά και θα είναι σαν γεμιστό.



- Το μέλι που θα χρησιμοποιήσεις για το σιρόπιασμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο λεπτόρρευστο. Και αυτό ώστε αν προστεθεί αδιάλυτο να διαποτίσει εύκολα το ζυμάρι. Λεπτόρρευστα μέλια είναι αυτά που προέρχονται από άνθη, καθώς επίσης και κάποια θυμαρίσια.
- Αν σου βγει πολύ η ζύμη, καλό θα είναι να την κάνεις σε δύο δόσεις για να μπορέσεις να την δουλέψεις καλύτερα.
- Μην ρίξεις όλο το αλεύρι από την αρχή γιατί μπορεί να σου βγει πολύ σφιχτή η ζύμη. Ρίχννε λίγο-λίγο για να παρακολουθείς πόσο θα χρειαστεί.
- Αν φτιάχνεις γεμιστά μελομακάρονα, στην γέμιση βάλε λίγη κανέλα και λίγη ζάχαρη άχνη. Θα γίνουν πεντανόστιμα.

Δ
ε
ς
Π
ω
ς
ν
α
φ
τ
ι
ά
ξ
ε
ι
ς
κ
ο
υ



ραμπλέδες [εδώ!](#)