Γλυκά Χριστούγεννα με μελομακάρονα από τα χεράκια σας.

Υλικά
2 ποτήρια ελαιόλαδο
½ ποτήρι ζάχαρη καστανή
1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι και ξύσμα ενός πορτοκαλιού
½ ποτηράκι τσίπουρο ή κονιάκ
½ κουταλάκι του γλυκού σόδα μαγειρική
1 κουταλάκι γλυκού μπέικιν – πάουντερ
1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
½ κουταλάκι μοσχοκάρυδο
2 κάψουλες βανίλιας
1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 φλιτζάνι του καφέ σιμιγδάλι ψιλό
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού

Σιρόπι
2 ποτήρια ζάχαρη
2 ½ ποτήρια νερό
4 κουταλιές σούπας μέλι
2 ξυλάκια κανέλας
1 κουταλιά σούπας χυμό λεμονιού

Για το στόλισμα
Καβουρδισμένο σουσάμι, κανέλα, λίγη ζάχαρη και χονδροαλεσμένα καρύδια

Εκτέλεση
Σε μπολ χτυπάμε το ελαιόλαδο 5 λεπτά και μετά ρίχνουμε το χυμό πορτοκαλιού, το τσίπουρο, τη σόδα διαλυμένη στο χυμό λεμονιού, τα υπόλοιπα στερεά υλικά και τελευταία το αλεύρι.

Προσοχή δεν χρειάζονται πολύ ζύμωμα τα υλικά.
Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε ομοιόμορφο σχήμα 30 γρ. το καθένα περίπου, και ψήνουμε στο φούρνο 20΄ με 25΄.
Μόλις τα βγάλουμε από το φούρνο τ' αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι και αφού βράσει 3΄ ρίχνουμε και το μέλι.
Μετά ρίχνουμε τα μελομακάρονα στο καυτό σιρόπι κα τ' αφήνουμε 1΄ από τη μια μεριά και 1΄από την άλλη μεριά.

Τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα και πασπαλίζουμε από πάνω τα υλικά ανακατεμένα που έχουμε για το στόλισμα.

Καλή επιτυχία

Χρόνια πολλά με υγεία!!!

RY
RISTMAS