

## **Recette de Melomakarona (40-45 pièces)**

### **Ingrédients Pour la pâte**

240 gr. huile de tournesol ou de maïs  
240 gr. huile d'olive légère  
50 gr. Cognac  
160 gr. jus d'orange frais  
1 cuillère à soupe bicarbonate de soude fort  
200 gr. sucre semoule fin  
1 cuillère à soupe clous de girofle pointus  
2 cuillères à soupe cannelle moulue  
2 oranges dénoyautées (zeste)  
900 gr. farine tout usage  
2 sachets levure chimique grossière

### **Pour le sirop**

400 gr. sucre  
400 gr. eau  
400 gr. miel de thym  
1/2 citron (ciré)  
Pistaches ou noix moulues (pour saupoudrer)

### **Mise en œuvre/Préparation**

Pesez les ingrédients, mesurez tout avant et le processus devient un jeu.  
Tout d'abord, tamisez la farine et la levure chimique. Nous les laissons de côté.

### **La pâte**

Dans un autre saladier, mettez l'huile d'olive, l'huile de tournesol, l'ouzo, le sucre, la cannelle, les clous de girofle (si vous en avez), le zeste d'orange.

Bien mélanger pour dissoudre et faire fondre le sucre.

Dissolvez le bicarbonate de soude dans le jus d'orange, remuez pour démarrer la réaction et versez-le dans le mélange.

Mélangez les ingrédients

Enfin, versez progressivement la farine et mélangez au début avec le fouet. Lorsqu'il commence à se raffermir, pliez-le délicatement à la main, pas longtemps si nous voulons qu'ils ressortent moelleux pour qu'ils puissent bien absorber le sirop.

La pâte doit être grasse et douce.

Si vous avez le temps, laissez-le couvert pendant 15 minutes sur le comptoir

### **Pétrir – Façonner**

Nous prenons un morceau de la taille d'une noix et commençons à le façonner. Étalez-les finement sur la plaque à pâtisserie.

Le plat n'a pas besoin de papier de cuisson car la pâte est assez grasse et ne colle pas.

Appuyez légèrement sur leur surface avec une fourchette et faites des motifs et des trous. Cela les aidera à bien absorber le sirop une fois cuit.

Cuire au four bien préchauffé sur la grille du milieu, à l'air libre, pendant environ 25' à 160 °C.

Ils sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés et croustillants. Après tout, leur odeur vous informera qu'ils sont prêts.

Laissez-les bien refroidir, refroidir complètement.

### **Pour le sirop**

Mettez le miel et le reste des ingrédients dans une casserole et dès qu'ils commencent à bouillir, faites bouillir pendant 3 minutes.

Écumez la mousse qui se forme à la surface.

Après avoir fait bouillir le sirop, laissez-le à basse température

### **Nous siropons**

Nous les trempons entièrement petit à petit et les laissons environ 20 secondes

De cette façon, ils se forment correctement, restent miellés et moelleux et se dissolvent dans la bouche sans être lourds, durs.

A la fin, lorsqu'ils sont chauds, saupoudrez-les de pistaches ou de noix concassées.

Dans de nombreuses régions, ils sont saupoudrés de sésame grillé et de noix.

### **Petits secrets**

Utilisez une farine tout usage que vous aurez bien tamisée au préalable. Imaginez qu'après les avoir préparés et goûtés, vous en mangerez la moitié comme un biscuit, c'est-à-dire sans sirop, car ils s'avèrent parfaits.



Καλή όρεξη, καλές γιορτές