Μελομακάρονα

Γλυκά , Ζύμες , Μήλο , Μαύρα γλυκά , Ξηροί καρποί , Λιάτικο



40

35 μερίδες

Συστατικά

Υλικά ζύμης

- 300gr χυμός μήλου
- 450gr ηλιέλαιο
- 50gr ζάχαρη καστανή
- 200gr καρύδια θρυμματισμένα
- 10gr μπέικιν
- 5gr κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 1kg αλεύρι για όλες της χρήσεις

Υλικά σιρόπι

- 500gr νερό
- 500gr ζάχαρη καστανή
- 1/2 λεμόνι χυμό
- 4τμχ γλυκάνισος αστεράκια
- 50gr μέλι

Εκτέλεση

- Παίρνουμε ένα κατσαρολάκι και βάζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι να πάρουν μια βράση και έπειτα το αφήνουμε να κρυώσει.
- Σε μια μεγάλη λεκάνη τοποθετούμε όλα τα υλικά για την ζύμη εκτός το αλεύρι και τα ενσωματώνουμε.
- Στην συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι ζυμώνοντας συνεχώς.
- Έπειτα τα πλάθουμε σε 50gr το κάθε ένα και τα απλώνουμε σε λαδόκολλα τα οποία τα τρυπάμε με ένα πιρούνι από την πάνω πλεύρα.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170c αέρα και τα ψήνουμε για 25λεπτα.
- Τέλος μόλις τα βγάλουμε ζεστά τα βουτάμε στο κρύο σιρόπι για ένα λεπτό και στην συνέχεια τα αποσύρουμε για να στραγγίξουν.