

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Melomakarona

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 cl

ARANCE spremuta - 1

COGNAC 1 bicchierino

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

## PER LO SCIROPPO

MIELE 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIMONE 1

CANNELLA stecca - 1

# PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in una terrina 150 grammi di zucchero con l'olio, il succo e una scorretta grattugiata dell'arancia, il cognac.

Preso un secondo recipiente, deporre nella farina il lievito e il bicarbonato, incorporando a poco a poco lo zucchero. Lavorare con leggerezza sino ad ottenere un composto morbido.

Prelevare un poco di pasta, passarla fra i palmi delle mani, ottenendo una polpettina allungata la quale viene disposta su una placca da forno infarinata. Su ogni forma, i denti di una forchetta lasceranno una striatura superficiale.

La cottura in forno a calore medio, deve durare una mezz'ora. I Melomakarona usciranno dorati.

Lo sciroppo si prepara con un pentolino e due decilitri d'acqua in cui vengono diluiti miele, zucchero e succo di limone. Tenendo la fiamma bassa si porta la soluzione a bollire. Aggiunto il bastoncino di cannella, lasciar fremere per dieci minuti.

- 2 Questo sciroppo viene, al momento di servirli, versato sui biscotti impolverati di cannella e disposti su un piatto, fra gherigli di noci.