

SUROVINY

Na sirup:

2 hrnky cukru

3 šálky vody

1/2 šálku medu

1 tyčinka skořice

1 lžička celého hřebíčku

Citronová kůra

Šťáva z citronové šťávy

Sypká směs:

3 hrnky hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

1/2 lžičky bicarb sody

1 lžička mleté skořice

1/2 lžičky mleté směsi obsahující
skořici, hřebíček, muškátový oříšek

a pepř (tzv. All Spices)

1/2 hrnku nasekaných vlašských
ořechů

Kůra z jednoho pomeranče

Tekutá směs:

1/2 šálku cukru

1 šálek olivového oleje.

1/2 šálku čerstvé pomerančové šťávy

panák koňaku

a 1/2 hrnku nasekaných vlašských
ořechů na posypání

MELOMAKARONES



24 ks



90 min

POSTUP

Sirup - Vložte všechny přísady do malého hrnce na střední teplotu. Nechte sirup vařit asi 15-20 minut nebo do mírného zhoustnutí. Odstavte a nechte vychladnout.

Přehřejte troubu na 170°C.

Suchou směs pomalu vlijte do sypké a jemně promíchejte rukama a vytvořte těsto.

Těsto by se nemělo lepit. Pokud ano, přidejte trochu mouky. Vypracujte ho jemně.

Rukama tvořte šištičky o velikosti dlaně. Položte na pečicí papír a vidličkou trochu zmáčkněte.

Pečte asi 20-25 minut do zlatova.

Jakmile jsou hotové, vyjměte je z trouby a nechte je asi 10 minut odležet.

Pak namáčejte melomakarones do vychlazeného sirupu a nechte je minutu až dvě nasáknout.

Uspořádejte je na mísu, pokapejte extra medem, pokud chcete, a bohatě posypte nasekanými vlašskými ořechy.

