



Μελομακάρονα με καφέ Nespresso Forest Fruit



Μελομακάρονα αρωματισμένα με τις Χριστουγεννιάτικες ποικιλίες Forest τις Nespresso

Υλικά: για τα μελομακάρονα	Εκτέλεση
<p><u>για το σιρόπι</u> 500g νερό 800g ζάχαρη κρυσταλλική 150g μέλι θυμαρίσιο 4 ξύλα κανέλα Κευλάνης 1 βανίλια φρέσκια 1 πορτοκάλι κομμένο στα 4 1 φασόλι τόνκα τριμμένο</p> <p>για το μείγμα των στερεών 500g αλεύρι για όλες τις χρήσεις 100g ψιλό σιμιγδάλι</p> <p>για το μείγμα των υγρών 200g cafe forrest Fruit 200g σπορέλαιο 90g ελαιόλαδο 25g άχνη ζάχαρη ¼ κουτ. γλυκού γαρύφαλο 1 κουτ. γλυκού κανέλα ¼ κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο ξύσμα από 2 πορτοκάλια 1 τόνκα ½ φασόλι βανίλια</p> <p>για το τελείωμα</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη και ανάβουμε τη φωτιά2. Κόβουμε κατά μήκος τη βανίλια, αφαιρούμε τα σπόρια και τα ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα3. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα μπαχαρικά4. Μόλις πάρει μια βράση το σιρόπι το αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το μέλι5. Ανακατεύουμε και αφήνουμε πολύ εκτός ψυγείου (προσοχή) να κρυώσει για τουλάχιστον 3 ώρες.6. Τοποθετούμε σε μια μεγάλη μπασίνα το αλεύρι με το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε ελαφρά7. Σε ένα δεύτερο σκεύος, βάζουμε τον καφέ, μαζί με το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, την άχνη, τα μπαχαρικά το ξύσμα από το πορτοκάλι, την τόνκα και τους σπόρους της βανίλιας.8. Ανακατεύουμε τα υγρά με ένα σύρμα και τα ρίχνουμε στα στερεά9. Τώρα με πολύ προσοχή με το χέρι, ανακατεύουμε ώστε να απορροφήσει το αλεύρι τα υγρά αλλά να μην κόψει το μείγμα (θέλει πολύ λίγο ζύμωμα)10. Πλάθουμε μικρά μπαλάκια τα μελομακάρονα και τους δίνουμε σχήμα με ένα σύρμα ή ένα πιρούνι11. Τα τοποθετούμε σε ένα ταψί με αντικολλητικό χαρτί12. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190ο για 25λ13. και μόλις βγουν τα ρίχνουμε μέσα στο κρύο σιρόπι για 10-15 δευτερόλεπτα.



**extra μέλι και καρύδια
χοντροσπασμένα**

14. Στραγγίζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε ένα ταψί
15. Ραντίζουμε με έξτρα μέλι και τριμμένο καρύδι

*για να πάρουμε τους σπόρους της Βανίλιας, πρέπει να την κόψουμε κατά μήκος και με ένα μαχαίρι να πάρουμε τους σπόρους από το εσωτερικό

