

Mélomacarona

Pour 40 à 50 mélomacarona

Temps de préparation : 30'

Cuisson : 30'

Pour les mélomacarona :

330 gr d'huile

110 gr de beurre

225 gr de sucre

180 gr de jus d'orange

60 gr de cognac

2 c-à-c de zeste d'orange

2 c-à-c de levure

1 c-à-c de bicarbonate de soude

1 kg de farine

Pour le sirop :

700 gr de miel

450 gr de sucre

480 gr d'eau

Pour la décoration :

200gr de cerneaux de noix finement hachés

1 c-à-c de cannelle

½ c-à-c de clous de girofle moulus

Mélangez au mixer à grande vitesse pendant 4 minutes les 6 premiers ingrédients.

Mélangez la farine, le bicarbonate et la levure. Creusez un trou au milieu.

Mettez-y le mélange précédant. Incorporez la farine petit à petit et pétrissez légèrement.

Formez vos mélomacarona et enfournez à four moyen (175°) pendant 30' environ, jusqu'à ce qu'ils dorent.

Dix minutes avant la fin de la cuisson faites chauffer le miel, le sucre et l'eau et laissez bouillir 5 minutes.

Enlevez la mousse et versez le sirop chaud sur les mélomacarona à leur sortie du four.

Quand le sirop est absorbé retournez-les et laissez refroidir complètement.

Mélangez les cerneaux, la cannelle et les clous de girofle et plongez-y les mélomacarona un par un.

Placez-les dans un plat et recouvrez-les d'un film plastique : ils se conservent un mois hors du réfrigérateur.

