

## Melomakarona (fursecuri cu mirodenii scufundate in miere)



### ingrediente

- 2,1Kg faina moale 70%
- 500g gris fin
- 450g zahar
- 500g suc de portocale
- 1000g **ulei FAMA Choice**
- 100g miere
- 350g apa
- 15g amoniac
- 15g **praf de copt FAMA**
- 20g scortisoara macinata
- Coaja de la 2 portocale
- **Sirop:** 2kg apa, 4kg zahar, 1kg miere, 20g baton de scortisoara, 6g cuisoare uscate, 2 portocale, 200g brandy

### Directii

Fierbeti siropul cu o zi inainte. Amestecati toate ingredientele in afara de faina si gris. Apoi adaugati treptat faina si grisul si amestecati-le cu restul de ingrediente cu cat mai putine miscari posibile. Rulati aluatul in fursecuri alungite, presati-le cu trei degete; puneti fursecurile pe folie metalica. Coaceti in cuptorul incins la 160°C timp

de 20 de minute sau in cuptorul cu gratar la 220°C (temp. mare) si la 160°C (temp. mica) timp de 22 de minute. Turnati siropul rece pe fursecurile fierbinti.

★ 3.5 / 5 ⓘ 2016-09-03