

# Hunajaiset joulupikkuleivät

Μελομακάρονο

n. 25 kpl

<b>6 dl</b>	<b>Vehnäjauhoja</b>
<b>1 dl</b>	<b>Sokeria</b>
<b>1½ dl</b>	<b>Oliiviöljyä</b>
<b>½ dl</b>	<b>Appelsiinimehua</b>
<b>½ dl</b>	<b>Sitruunamehua</b>
<b>½</b>	<b>Sitruunan kuori raasteena</b>
<b>½</b>	<b>Appelsiinin kuori raasteena</b>
<b>150 g</b>	<b>Hassel- tai saksanpähkinärouhetta</b>
<b>5 rkl</b>	<b>Brandyä</b>
<b>1 tl</b>	<b>Ruokasoodaa</b>
<b>½ tl</b>	<b>Suolaa</b>
	<b>Kanelia</b>



## Siirappi:

<b>250g</b>	<b>Hunajaa</b>
<b>1 dl</b>	<b>Sokeria</b>
<b>1½ dl</b>	<b>Vettä</b>

Laita uuni kuumenemaan 180°C.

Sekoita keskenään jauhot sekä ruokasooda ja suola. Vatkaa sokeria ja oliiviöljyä voimakkaasti, niin kauan, että sekoittuvat hyvin. Lisää öljy-sokerivaahtoon mehut, kuoriraasteet, puolet pähkinärouheesta sekä brandy. Lisää vähitellen jauhoseos ja vaivaa taikina notkeaksi.

Tee taikinasta jauhotetuin käsin reilun viiden sentin mittaisia soikeita leivonnaisia leivinpaperin päälle, paina niihin jauhotetulla haarukalla viirukuvio ja paista kullanruskeiksi, vajaa puoli tuntia. Anna jäähtyä hieman ja laita ritilälle kovettumaan.

Kaada siirappia varten hunaja, sokeri ja vesi kasariin. Kiehauta ja kuori vahto ja anna hiukan jäähtyä. Upota pikkuleivät kuumaan siirappiin noin kuusi kappaletta kerrallaan ja anna niiden olla siellä pari minuuttia. Nosta reikäkauhalla lautaselle ja laita päälle pähkinärouhetta ja ripaus kanelia.