

## **Μελομακάρονα με καραμέλα φιστικοβούτυρου & σοκολάτα**

**Μερίδες:** 30 μελομακάρονα **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25 λεπτά

Διατηρούνται εκτός ψυγείου, καλυμμένα καλά για 10 μέρες.

### **Υλικά για τα μελομακάρονα:**

- 120 ml ελαιόλαδο
- 120 ml σπορέλαιο
- χυμός από 1 πορτοκάλι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 75 γρ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. κανέλα
- 60 ml κονιάκ
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. μαγειρική σόδα
- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

### **Υλικά για το σιρόπι:**

- 250 ml νερό
- 80 γρ. ζάχαρη
- 80 γρ. μέλι
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα πορτοκαλιού

### **Υλικά για την καραμέλα:**

- 400 γρ. φιστικοβούτυρο απαλό, χωρίς ζάχαρη
- 15 μεγάλους χουρμάδες, χωρίς κουκούτσι
- ¼ κ.γ. αλάτι

### **Υλικά για την επικάλυψη:**

- 600 γρ. κουβερτούρα
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο
- 150 γρ. ολόκληρα & αλατισμένα φιστίκια, χωρίς φλούδα

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ξεκινάμε με το σιρόπι. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι, το ξύλο κανέλας και τη φλούδα πορτοκαλιού. Βράζουμε για 5-7 λεπτά, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

2) Συνεχίζουμε με τα μελομακάρονα. Βάζουμε σε μεγάλο μπολ το ελαιόλαδο, το σπορέλαιο, το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα, τη ζάχαρη, την κανέλα, το κονιάκ, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

3) Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να ανακατέψουμε τα υλικά με τα χέρια μας, αλλά προσέχουμε να μην παραζυμώσουμε το μείγμα.

4) Πλάθουμε μικρά μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170οC στις αντιστάσεις, για 25 λεπτά, ή μέχρι να χρυσίσουν.

5) Όσο είναι ακόμα ζεστά τα περνάμε ανά δόσεις για 1 λεπτό από το κρύο σιρόπι (κι απ' τις 2 μεριές) και τα ακουμπάμε σε μία σχάρα που έχουμε ακουμπήσει σε ταψί.

6) Βάζουμε το φιστικοβούτυρο, τους χουρμάδες και το αλάτι σε μούλι και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να γίνει κρέμα. Βάζουμε μισή κουταλιά του γλυκού караμέλα φιστικοβούτυρου σε κάθε μελομακάρονο και την απλώνουμε πολύ απαλά σε όλη την επιφάνεια.

7) Βάζουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και μόλις λιώσει καλά προσθέτουμε το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής. Βουτάμε προσεκτικά κάθε μελομακάρονο στο μπολ και περιχύνουμε σοκολάτα με ένα κουτάλι μέχρι να καλυφθεί καλά. Μεταφέρουμε πίσω στη σχάρα και στολίζουμε με τα φιστίκια.