



XL cookie μελομακάρονο στο air fryer

Μερίδες: 1 μεγάλο cookie (4-6 μερίδες) **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-18 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 25-30 λεπτά

Φυλάσσουμε το cookie καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 2 μέρες ή στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά:

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
1 κ.γλ. κανέλα, τριμμένη
½ κ.γλ. τζίντζερ, σε σκόνη
½ κ.γλ. γαρύφαλλο, τριμμένο
¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
½ κ.γλ. αλάτι
130 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
100 γρ. μαύρη ζάχαρη
ξύσμα & χυμό από 1 πορτοκάλι
½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά σερβιρίσματος:

αγαύη
καρύδια, χοντροσπασμένα

Εκτέλεση:

- 1) Ανακατεύουμε σε μεγάλο μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα μπαχαρικά και το αλάτι.

- 2) Ρίχνουμε σε άλλο μπολ το φυτικό βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη και χτυπάμε καλά με μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 3) Ρίχνουμε σε δόσεις το μείγμα με το αλεύρι στο βούτυρο, ανακατεύοντας με μία μαρίζ, μέχρι να σχηματιστεί μία μαλακή ζύμη. Καλύπτουμε το μπολ και αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 15-20 λεπτά.
- 4) Μεταφέρουμε τη ζύμη, σε μία λαδόκολλα ή ταψάκι λαδόκολλας, ακουμπάμε από πάνω μία άλλη λαδόκολλα και πιέζουμε ελαφρώς με το χέρι μας να ανοίξει ομοιόμορφα μέχρι να έχουμε έναν μικρό δίσκο.
- 5) Αφαιρούμε την πάνω λαδόκολλα και μεταφέρουμε το cookie με τη λαδόκολλα στον κάδο της [Φριτέζα αέρος Multipla XL της Gruppe](#) .
- 6) Ψήνουμε για 15-18 λεπτά στους 170°C. Αφαιρούμε τον κάδο και τον αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά μέχρι να κρυώσει το cookie.
- 7) Σερβίρουμε με 2 κ.σ αγαύη και καρύδια.