



## **Χουρμαδομακάρονα, χωρίς επεξεργασμένη ζάχαρη**

**Μερίδες:** 25-30 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Φυλάσσουμε τα χουρμαδομακάρονα καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 εβδομάδες.

### **Υλικά για το σιρόπι:**

150 ml νερό  
350 γρ. σιρόπι αγαύης  
1 φλούδα πορτοκαλιού  
1 στικ κανέλας

### **Υλικά για τα χουρμαδομακάρονα:**

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
90 γρ. ψιλό σιμιγδάλι  
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1 κ.γ. κανέλα  
¼ κ.γλ. γαρύφαλλο, σε σκόνη  
½ κ.γλ. αλάτι  
χυμός από 1 πορτοκάλι  
ξύσμα από ½ πορτοκάλι  
100 γρ. Χουρμάδες, μουλιασμένους  
120 ml ελαιόλαδο  
160 ml ηλιέλαιο  
60 ml κονιάκ

### **Υλικά σερβιρίσματος:**

80 γρ. σουσάμι, καβουρδισμένο

### **Εκτέλεση:**

- 1) Σε κατσαρολάκι ρίχνουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι και βάζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 10-12 λεπτά. Κλείνουμε τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.



- 2) Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ το αλεύρι, σιμιγδάλι, την κανέλα, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύουμε με σύρμα.
- 3) Μεταφέρουμε τους μουλιασμένους χουρμάδες μαζί με το ξύσμα και τον χυμό πορτοκαλιού σε επεξεργαστή τροφίμων και πολτοποιούμε πολύ καλά.
- 4) Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ το περιεχόμενο του μούλτι, το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το κονιάκ και ανακατεύουμε με σύρμα.
- 5) Ρίχνουμε το μείγμα με τα υγρά στο μείγμα με τα στερεά και ανακατεύουμε με τα χέρια ή μια μαρίζ για λίγη ώρα και πολύ απαλά, μέχρι να ομογενοποιηθεί. Δεν ανακατεύουμε πολύ τη ζύμη γιατί θα βγάλει πολύ λάδι.
- 6) Πλάθουμε τα χουρμαδομακάρона σε μπαλάκια των 25-30 γραμμαρίων και τα ακουμπάμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Με ένα πιρούνι, πιέζουμε σταυρωτά τα χουρμαδομακάρона από πάνω. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα στους 180°C για 20 λεπτά.
- 7) Βγάζουμε τα χουρμαδομακάρона από τον φούρνο και τα μεταφέρουμε κατευθείαν στο κρύο σιρόπι. Τα αφήνουμε απο 5 -15 δευτερόλεπτα, ανάλογα πόσο σιροπιασμένα τα θέλουμε. Με μία τρυπητή κουτάλα βγάζουμε τα χουρμαδομακάρона από το σιρόπι και τα αφήνουμε σε μία πιατέλα να σταθούν.
- 8) Σερβίρουμε τα χουρμαδομακάρона με σουσάμι.