



Η μελένια, μπορεί να είναι μοναστηριακή συνταγή, ωστόσο, είναι σίγουρο ότι μπορεί να γίνει το **αγαπημένο γλύκισμα** μικρών και μεγάλων, καθώς είναι πεντανόστιμο και...

μπορείτε να το φτιάξετε εύκολα και γρήγορα!

Η μελένια, μέσα στην απλοϊκότητα των υλικών του, είναι μια εξαιρετική επιλογή για πρωινό, αλλά και για να συνοδεύσει έναν απογευματινό καφέ.

Αν θέλετε ακόμα πιο γλυκιά γεύση, μπορείτε να αλείψετε τη φέτα σας με λίγο έξτρα μέλι ή ακόμα και με μαρμελάδα.

Τα υλικά που θα χρειαστούμε για τη μελένια είναι:

1 πακ. φαρίνα

1 φλιτζάνι καρύδια

1 φλ. μέλι

χυμό από 2 πορτοκάλια

1 φλ. λάδι

4 κουταλιές κονιάκ

1 κοφτό κουταλάκι σόδα & κανέλα

Επί το έργον:

Ανακατεύουμε σ' ένα μπολ τη φαρίνα και τα καρύδια.

Χτυπάμε στο μίξερ τα υπόλοιπα υλικά.

Ανακατεύουμε τα δύο μείγματα καλά.

Αλείφουμε με λάδι μια φόρμα για κέικ και ρίχνουμε μέσα το μείγμα.

Ψήνουμε το κέικ σε μέτριο φούρνο επί $\frac{3}{4}$ με 1 ώρα.

Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και αφαιρούμε από τη φόρμα.

Πηγή: coocrad