

## Μοναστηριακή συνταγή για λουκουμάδες

/ [Γνώμες](#)



### Υλικά:

½ κιλό αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

½ κρασοπότηρο χυμό λεμονιού

½ κρασοπότηρο χυμό πορτοκαλιού

Λίγο αλάτι

1 ½ φλιτζάνι νερό

Για το σιρόπι:

4 φλιτζάνια ζάχαρη

2 φλιτζάνια νερό

2 κουταλιές της σούπας μέλι

1 ξύλο κανέλα

### Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Το βράζουμε για 10 λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει. Σε μια λεκάνη ανακατεύουμε το αλεύρι με το αλάτι, προσθέτουμε τους χυμούς, το νερό και ανακατεύουμε, ώσπου να γίνει ένας παχύρευστος χυλός. Καίμε

σε μία βαθιά κατσαρόλα λάδι. Βουτάμε την αριστερή παλάμη στον χυλό και με βρεγμένο κάθε φορά κουταλάκι του γλυκού, παίρνουμε όσο χυλό βγαίνει από τον αντίχειρα και τον δείκτη, όταν κλείνουμε την παλάμη σε γροθιά. Ρίχνουμε την κάθε μπαλίτσα στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε τους λουκουμάδες ώσπου να ροδίσουν. Τους βγάζουμε πάλι με τρυπητή κουτάλα και τους σερβίρουμε στα πιάτα. Από πάνω ρίχνουμε αν θέλουμε, κανέλα και καρυδόπιχα τριμμένα. Αν δεν θέλουμε να φτιάξουμε σιρόπι, περιχύνουμε τους λουκουμάδες με μέλι.