

## Aljaštské můsíky (cukroví)

---

125 g tuku (másla)  
170 g tmavé melasy  
380 g mouky  
90 g cukru  
60 ml vody  
1/2 lžičky soli  
1/2 lžičky jedlé sody  
1/2 lžičky mletého muškátového ořechu,  
3/4 lžičky mletého sušeného zázvoru  
1/4 lžičky mletého nového koření

Mouku smícháme nasucho s kořením, solí a sodou. Melasu rozmícháme s vodou. Změklý tuk vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme suché i mokré ingredience a vypracujeme vláčné těsto, které necháme aspoň 3 hodiny uležet v chladu. Potom rozvalujeme mezi 2 sáčky nebo kusy potravinové fólie na cca 6 mm plát, vykrajujeme tvary, přeneseme na plech s pečícím papírem a pečeme při 190 °C asi 10-12 minut. Dozdobíme bílkovou nebo čokoládovou polevou.

Pozn. Recept i vykrajovátko jsem dostala od dcery z cest po Aljašce, díky, Míšo :-)

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---