Aljašťanské 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 :-)