

Τραγανά μουστοκούλουρα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **500 ml** μούστο
- **500 ml** ελαιόλαδο ανάμεικτο με σπορέλαιο
- **250 γραμμ.** ζάχαρη
- **2 κ.γλ.** μπέικιν πάουντερ
- **1 κ.γλ.** σόδα μαγειρικής
- **1½ κ.γλ.** κανέλα σκόνη
- **1½ κ.γλ.** γαρίφαλο σκόνη
- **1 φλιτζ.** ελληνικού καφέκονιάκ
- **όσο πάρει (γύρω στο 1½ κιλό)** αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Όσο ακόμα βρίσκετε μούστο, αξίζει να φτιάξετε σπιτικά μουστοκούλουρα - θα μοσχοβολήσει όλο το σπίτι!

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα (μεγάλο μπολ) ρίχνουμε το μούστο, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο. Αραιώνουμε τη σόδα στο κονιάκ. Τα χτυπάμε με σύρμα να ενωθούν.

2. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα προσθέτουμε λίγο λίγο μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Πλάθουμε στρογγυλά ή ό,τι σχήμα θέλουμε τα μουστοκούλουρα και τα αραδειάζουμε σε λαμαρίνες στρωμένες με λαδόκολλα.

3. Ψήνουμε τα κουλούρια στον αέρα στους 170 βαθμούς Κελσίου για 40', ώσπου να φουσκώσουν ελαφρά και να ροδίσουν απ' όλες τις πλευρές.

Μερίδες: 80

Χρόνος Προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 40 λεπτά

Πηγή: argiro.gr