

# Μουστοκούλουρα

## Υλικά

200 γραμμ. ζάχαρη  
200 γραμμ. μούστο  
200 γραμμ. ηλιέλαιο  
400 γραμμ. νερό  
15 γραμμ. σόδα  
15 γραμμ. αμμωνία  
1 κουταλάκι κανέλλα  
1 κουταλάκι γαρίφαλο  
1 κιλό αλεύρι

## Εκτέλεση

- ✓ Σε μια λεκάνη βάζω τη ζάχαρη, το ηλιέλαιο, το νερό και τον μούστο. Τα χτυπάμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- ✓ Προσθέτω τη σόδα και την αμμωνία και τα ανακατεύω μέχρι να διαλυθούν.
- ✓ Ρίχνω την κανέλλα, το γαρίφαλο, προσθέτω σιγά σιγά το αλεύρι και κάνω μια μαλακή ζύμη.
- ✓ Προθερμαίνω τον φούρνο στους 180° C.
- ✓ Τα πλάθω σε στρογγυλά χοντρά κομμάτια και τους δίνω το σχήμα που θέλω.
- ✓ Βάζουμε στο ταψί και ψήνουμε 15 ως 20 λεπτά.

Καλή επιτυχία!!!

Καλά Χριστούγεννα!!!