

Изобретение относится к способу производства сдобного печенья, включающее приготовление теста путем взбивания маргарина с сахарной пудрой и другими компонентами согласно рецептурного состава, и смешивания сбитой массы с пшеничной мукой, формирования и выпечки готовых изделий, причем при приготовлении теста дополнительно вносят муку с не ферментированного солода голозерного овса от 20 до 50% к массе пшеничной муки, которое предварительно заваривается при температуре 75-80 ° С, охлаждается, и гуммиарабик "FiBREGUM™ В" в количестве 1,0-3,0% до рецептурного состава