

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства песочного печенья и включает подготовку сырья, замес яично-жировой эмульсии, замес теста, выпечку печенья, охлаждение и упаковку печенья. Согласно изобретению на стадии замешивания яично-жировой эмульсии вносят каротиносодержащий наполнитель "Морковный мед" в количестве 6-11%, а выпекание изделий проводят при температуре 160-170 С.