

Спосіб виробництва заварних пряників, що включає приготування емульсії, змішування емульсії з борошном і замішування тіста, формування, випікання тістових заготовок, охолодження, глазурування і пакування пряників, який **відрізняється** тим, що використовують житньо-солодовий екстракт у кількості від 8 до 60 % до маси борошна, який вводять в емульсію з одночасним її підігріванням до температури на 3...4 °С вище температури плавлення жиру, що входить до складу емульсії.