

Спосіб виготовлення здобного печива, що включає перемішування пластифікованого маргарину, цукрової пудри, меланжу, ванільної пудри, розпушувачів до утворення емульсії, додавання борошна, заміс тіста, формування та випікання, який відрізняється тим, що на стадії отримання емульсії додатково вносять олію соняшникову рафіновану та порошкоподібну добавку рослинного походження - шрот кедрового горіха або шрот волоського горіха, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас%:

борошно пшеничне вищого сорту	30,78...28,35
маргарин	20,20...19,32
олія соняшникова рафінована дезодорована	9,59.....9,17
горіховий шрот	10,00....15,00
меланж	12,58 10,92
цукрова пудра	17,56....16,80
амоній вуглекислий	0,10 0,11
ванільна пудра	0,34 0,32