

Спосіб виробництва кексу сирного зі зниженою енергетичною цінністю, що включає збивання вершкового масла із підсолоджувачем та кисломолочним сиром, додавання борошна, замішування тіста і випікання протягом 25-30 хвилин, який відрізняється тим, що збивання розм'якшеного вершкового масла проводять з підсолоджувачем (цукром) 10-15 хв., додають сир кисломолочний із жирністю 9 %, замість борошна додають суміш борошна та підсолоджувача на основі сукралози, а випікання проводять при температурі 170-180 °C.