

Спосіб виробництва печива з борошном гарбузовим, що включає приготування тіста за рецептурою: борошно - 100 г, масло - 55 г, цукрова пудра - 50 г, яйця, тобто меланж - 20 г, ванільний екстракт - 0,38 см<sup>3</sup> або ванілін - 0,125 г, або ванільний цукор - 2,5 г, розпушувач - 2 г, сіль - 1 г, де для приготування тіста збивають цукрову пудру з м'яким маслом, потім додають меланж, ароматизатор, сіль, розпушувач, який **відрізняється** тим, що на наступному етапі додають борошно гарбузове кількістю 5 % від маси тіста, знову збивають 1-2 хв, після цього додають борошно пшеничне, потім випікають, для чого готове тісто закладають у кондитерський шприц-прес із насадкою та висаджують на сухий кондитерський лист на відстані 2-3 см один від одного, випікають за температури 220-230 °С до світло-коричневого кольору.