

Спосіб приготування безглютенових хлібних паличок включає поєднання розм'якшеного вершкового масла із подрібненим твердим сиром, введення у збиту масу сипучих інгредієнтів - нутового борошна, паприки, заміс тіста, формування, випікання. При цьому на етапі введення у збиту масу сипучих інгредієнтів вносять борошно з насіння гарбуза та куркуму, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

борошно нутове	31,34-31,38
борошно з насіння гарбуза	7,81-7,82
сир твердий	25,77-25,78
масло вершкове	25,77-25,78
паприка	0,21-0,72
куркума	0,31-0,82
яйця курячі	8,24-8,25.