

1. Biscuiți aglutenici, fabricați din făină de soriz, zahăr, margarină, ouă, bicarbonat de sodiu și vanilină, în următorul raport al componentelor, în părți de masă:

făină de soriz	100
zahăr	60
margarină	75
ouă	25
bicarbonat de sodiu	0,5
vanilină	0,2

2. Biscuiți aglutenici, fabricați din făină de soriz, zahăr, margarină, bicarbonat de sodiu, vanilină și apă, în următorul raport al componentelor, în părți de masă:

făină de soriz	100
zahăr	40
margarină	75
bicarbonat de sodiu	0,5
vanilină	0,5
apă	50

3. Biscuiți aglutenici, fabricați din făină de soriz, zahăr, margarină, bicarbonat de sodiu, vanilină și piure de dovleac, în următorul raport al componentelor, în părți de masă:

făină de soriz	100
zahăr	40
margarină	75
bicarbonat de sodiu	0,5
vanilină	0,2
piure de dovleac	40

4. Biscuiți aglutenici, fabricați din făină de soriz, zahăr, margarină, bicarbonat de sodiu, vanilină, apă și piure de morcov, în următorul raport al componentelor, în părți de masă:

făină de soriz	100
zahăr	40
margarină	75
bicarbonat de sodiu	0,5
vanilină	0,5
apă	20
piure de morcov	40

5. Biscuiți aglutenici, fabricați din făină de soriz, zahăr, margarină, bicarbonat de sodiu, vanilină, apă și adaos de stafide, sau caise uscate, sau prune uscate, sau fulgi de ciocolată, în următorul raport al componentelor, în părți de masă:

făină de soriz	100
zahăr	40
margarină	75
bicarbonat de sodiu	0,5
vanilină	0,5
apă	30
adaos de stafide, sau caise uscate, sau prune uscate, sau fulgi de ciocolată	40