**Ručné spracovanie tuhých tukových ciest**

Na čistú dosku pracovného stola sa preoseje predpísané množstvo múky a kypridla. Múka sa rozhrnie tak, aby sa vytvorila jamka, do ktorej sa pridá preosiaty práškový cukor a rozhrnutím sa znovu upraví do pôvodnej formy. Do stredu preosiateho cukru sa pridajú vajcia, žĺtka, prípadne chuťové prísady. Vajcia s cukrom sa vymiešajú na kašovitú hmotu, do ktorej sa vloží na hladko rozotretý tuk. Do tuku a kašovitej hmoty sa postupne pridáva múka a miešaním sa spracuje na rovnorodé cesto. Pri spracúvaní cesta je dôležité, aby sa vajcia a tuk najprv premiešali s cukrom, inak by voda, ktorá je vo vajciach, spôsobila nežiaducu činnosť lepku v múke. Cesto by bolo gumovité a výrobky po upečení zdeformované.

