

Polskie ciasta

Poziomo:

5. rodzaj tradycyjnego ciasta, kojarzonego z Wielkanocą.
6. ciasto przekładane masą ze zmielonego maku, cukru i bakalii.
8. napoleonka - ciastko (porcja ciasta sprzedawana w cukierni) złożone z dwóch płatów ciasta francuskiego, przełożonych bitą śmietaną, kremem śmietanowym lub budyniowym, posypane cukrem pudrem.
9. rodzaj ciasta, którego głównym składnikiem jest biały ser.

Pionowo:

1. pulchne ciastko drożdżowe z mąki pszennej w kształcie nieco spłaszczonej kuli, smażone w głębokim tłuszczu (smalcu, oleju, ceresie lub klarowanym maśle), często nadziewane marmoladą, budyniem czy konfiturą.
2. okrągłe ciasto pieczone w specjalnej formie.
3. jabłecznik z kruchym lub półkruchym ciastem i jabłkami w formie nadzienia.
4. cienkie chrupkie ciastko w kształcie kokardki, smażone w głębokim tłuszczu i posypywane cukrem pudrem, najczęściej przygotowywane w czasie karnawału, na tłusty czwartek lub na ostatki.
7. ciasto z dodatkiem miodu i przypraw korzennych, które nadają mu charakterystyczny zapach. Słynie z nich Toruń.

