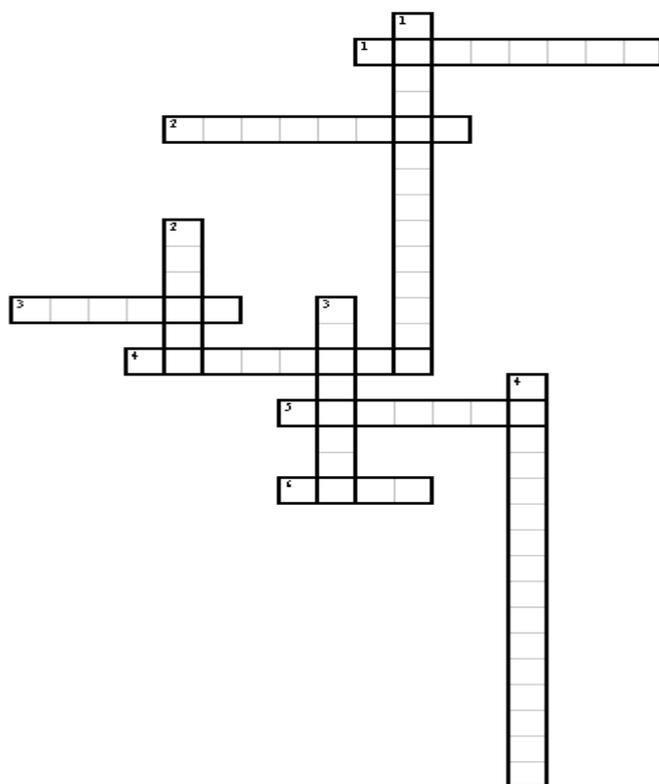


Екатерина Эдуардовна Ки

Кроссворд по теме: «Кондитерские изделия»



Вопросы:

По горизонтали:

1. Вид сдобного печенья.
2. Хрупокое печенье, медленно набухающее в воде, не рассыпчатое, на поверхности имеются проколы.
3. Сухое печенье.
4. Пряники, которые замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе.
5. Мучные кондитерские изделия пряно-сладкого вкуса разнообразной формы.
6. Вид мучного кондитерского изделия.

По вертикали:

1. Печенье, которое получают сбиванием белка с сахаром с добавлением орехов, без муки.
2. Сухие мучные изделия, имеющие плоскую прямоугольную или квадратную форму с проколами на поверхности.
3. Название пряников, которые замешивают на горячем сахарно-паточном сиропе.
4. Печенье, которое выпекают из теста, состоящего из сбитого яйца с сахаром и мукой.

