**Rożki smażone z jabłkiem i nutellą (drożdżowe)**

Ciasto:

- 50 dag mąki
- 2 żółtka ( białka służą do sklejania pierogów)
- ½ kostki drożdży (50g)
- szklanka letniego mleka (30°C)
- 2 łyżki cukru + cukier puder ( do posypania)
- ¼ kostki masła
- szczypta soli
- 1l oleju do smażenia
- 7 twardych jabłek
- mały słoik nutelli

Farsz:

 Z drożdży, mleka, szczypty soli, 2 łyżek cukru i łyżki mąki robimy rozczyn (odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia). Masło roztapiamy i studzimy. Mąkę przesiewamy, dodajemy zmiksowane żółtka, rozczyn i wyrabiamy ciasto. Na koniec wlewamy roztopione, wystudzone masło. Ciasto wyrabiamy ok. 20min. Ciasto przykrywamy ściereczką i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (musi podwoić objętość) . Ciasto dzielimy na części. Rozwałkowujemy na placek grubości 1 cm, wycinamy koła. Nakładamy ½ łyżeczki nutelli i foremny kawałek jabłka. Dokładnie sklejamy smarując brzegi rozmąconym białkiem. Zostawiamy do wyrośnięcia. Przed wrzuceniem na olej poprawiamy miejsca sklejenia. Pilnujemy, żeby nie przegrzać oleju ! . Posypujemy letnie cukrem pudrem. (K\_)

