



Продукти:

бутер тесто 250 гр  
2-3 ябълки (нектарини, сливи или круши)  
пудра захар

### **Начин на приготвяне:**

Ябълките се разрязват на 4 части, маха се сърцевината, нарязват се на много тънки резани с дебелина 2 мм.

Трябва да се потопят за няколко минути в кипяща вода и лимонов сок, за да могат да омекнат и завият заедно с тестото.

Тестото се разточва на кора, нарязват се ленти с размери 2x30 см.

На всяка лента се подреждат парчетата плод като и се завива руло, като свободния края на тестото се подвива под оформената розичка.

По желание тестото може да се поръси със захар, а плодовете с канела, преди да се оформят розичките.

Печете 10-15 минути в загрята до 180 градуса фурна, поставени на намазнена или постлана с хартия за печене тава.

Готовите розички посипете с пудра захар.