



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Maritozzi



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 500 gr di farina
- lievito di birra
- 50 gr di canditi
- 50 gr di pinoli
- 50 gr di uva sultanina
- 3 cucchiaini di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- acqua
- sale

Preparazione Maritozzi

Passo 1.

Formate una fontana con la farina.

Passo 2.

versate al centro acqua tiepida e il lievito.

Passo 3.

Impastate bene e lasciate lievitare per un'ora e mezza.

Passo 4.

Aggiungete alla pasta dell'olio, i canditi, i pinoli e l'uvetta e lo zucchero.

Passo 5.

Impastate bene e formate dei piccoli panini.

Passo 6.

Fate riposare i panini per 2 ore circa.

Passo 7.

Fate cuocere i maritozzi in forno a 250° per circa 10 minuti.

Passo 8.

Una volta pronti spennellateli con lo zucchero sciolto in poca acqua e ripassateli in forno per pochi minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)