



(<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>)