

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Maritozzi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 500 gr

UVETTA SULTANINA 50 gr

CANDITI 50 gr

PINOLI 50 gr

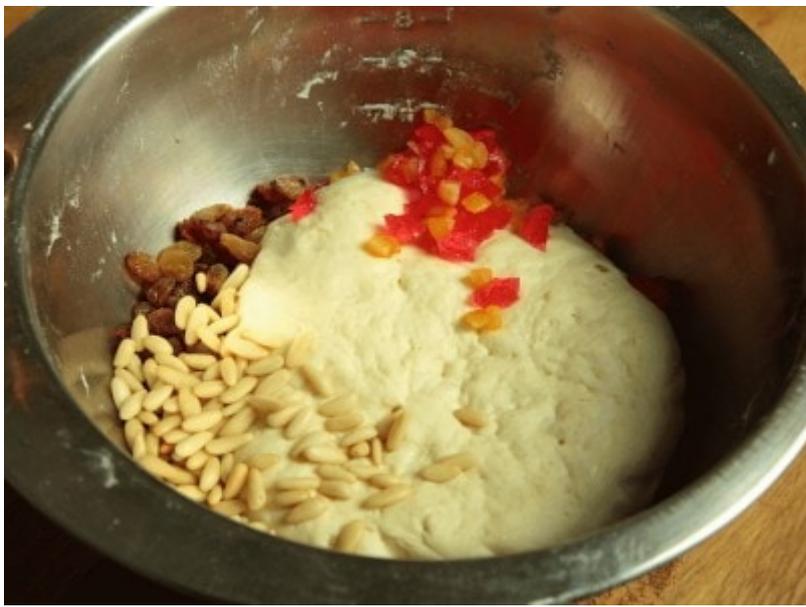
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

### PREPARAZIONE

- 1 Unite alla pasta di pane lievitata qualche cucchiaino di olio, l'uva sultanina, i pinoli ed i canditi, aggiungere tre cucchiaini di zucchero ed un pizzico di sale.



**2** Amalgamate bene e formate tanti piccoli maritozzi (panetti allungati di pasta – simili ad un panino) che si lasciano riposare per alcuni ore.

Trasferiteli in una teglia da forno unta di olio ed infornate per 6 – 7 minuti a 250°C.



**3** Sfornateli, spennellateli con zucchero sciolto in pochissima acqua e rimetteteli in forno per qualche minuto.