

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Maritozzi

di: *Cookaround*

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 maritzos (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.