

MARITOZZI

Ingredienti

- sale
- zucchero
- uvetta (50gr)
- pinoli (50gr)
- canditi (50gr)
- olio d'oliva (2 cucchiaini)
- pasta di pane (500gr)

Come si prepara

Impastare bene la pasta di pane, già lievitata, con tutti gli altri ingredienti e formare tanti panini ovali, maritozzi, da mettere sulla teglia del forno unta.

Lasciar riposare per alcune ore quindi infornare a circa 250 gradi fino a che saranno coloriti. Non ci vorranno più di 10 minuti.

Spennellare la superficie dei maritozzi con zucchero sciolto in poca acqua e rimettere in forno un minuto, oppure cospargere di zucchero a velo.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	125 kcal 523 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, biscotti, Maritozzi, panini dolci

