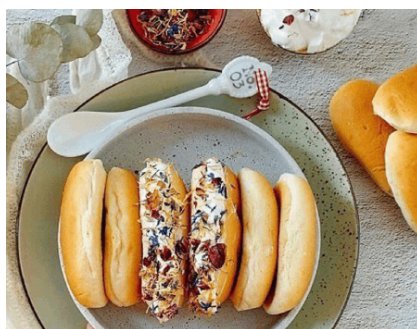


Merenda e aperitivo

Maritozzi pandittaino

Golosi dolci **tipici della tradizione culinaria romana**, i maritozzi sono una leccornia unica per la vista e per il palato. Una soffice nuvola da mordere, realizzata per noi da Tacchi e Sapory Factory in una versione rinnovata e chic, **impossibile non provarli**.



Difficoltà

Bassa

- 1 confezione di panini al latte Pandittaino

- 250 ml di panna fresca da montare

Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/merenda-e-aperitivo/maritozzi-con-panna/>

- 100 ml di latte condensato

- 1 cucchiaino di miele

- Fiori eduli o cioccolato q.b.

Preparazione

Per preparare i maritozzi, in una ciotola montate la **panna** con il **latte condensato**.

Quando il composto ha raggiunto la giusta consistenza aggiungete il **miele** mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la panna.

Tagliate i **panini al latte** a metà e farciteli con la crema che avete creato. Livellate la crema formando uno strato liscio ed uniforme.

Guarnite con fiori eduli, cioccolato o con il vostro topping preferito e servite.
