

Biscottini dolci di patate

Ingredienti per 12 persone

1 kg di patate

1 kg. di farina

300 gr. di burro

7 tuorli

4 cucchiaini di miele

40 gr. di zucchero

1 cucchiaino di lievito per dolci

2 cucchiaini di rum

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

1 pizzico di noce moscata, cannella, sale

Lavate bene le patate, lessatele in acqua bollente leggermente salata. Sbucciatele subito e ancora calde, passatele allo schiacciapatate. Lasciate cadere il pure' direttamente in una terrina. Aggiungete il miele, il burro, morbido a pezzetti, la farina, il lievito, lo zucchero, un pizzico di sale, cannella e noce moscata, il rhum e i 6 tuorli. Mescolate bene dopo ogni aggiunta con un cucchiaino di legno. Ricavate dall' impasto tanti bastoncini lunghi 7 cm, e del diametro di 2 cm.

Adagiateli sulla placca unta d'olio, spennellateli con il tuorlo rimasto e cuoceteli in forno gia' caldo a 170 gradi per 25 minuti. Togliete i biscotti dal forno, lasciateli raffreddare e serviteli.