Biscottini dolci di patate

Ingredienti per 12 persone

1 kg di patate
1 kg. di farina
300 gr. di burro
7 tuorli
4 cucchiai di miele
40 gr. di zucchero
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 cucchiai di rum
2 cucchiai 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 cucchiaio 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.