

# Biscotti di Patate Dolci

*con prezzemolo*

175 g di farina di farro  
75 g di farina di grano saraceno  
200 g di patate dolci  
1 uovo  
20 g di olio di semi di lino  
½ cucchiaio di miele  
½ mazzetto di prezzemolo



Sbucciare la patata dolce e tagliarla a cubetti. Cuocere in poca acqua in modo che sia quasi completamente asciutta quando le patate dolci saranno pronte. Schiacciare le patate dolci con una forchetta fino a ottenere una purea sottile.

Tritare finemente il prezzemolo.

Mescolare l'uovo, l'olio, il miele e il prezzemolo e aggiungerli alle patate dolci.

Mescolate la farina di farro e quella di grano saraceno e impastatele con il composto di patate dolci fino a formare un impasto liscio. Se il composto è troppo morbido, aggiungere un po' più di farina di farro.

Formare un rotolo (circa 1 cm di diametro) con una porzione di composto e tagliarne dei pezzetti. Disponete i biscotti piccoli su una teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 175° per circa 20 - 25 minuti.

Dopo la cottura, lasciare asciugare bene i biscotti e conservarli in un sacchetto traspirante, oppure conservare in una lattina.