



## Cookies Aux Blés Entier

Kepekli Kurabiye



1 grand tasse de thé d'huile de tournesol  
1 grande tasse de thé de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe de yaourt  
1 jaune d'œuf  
2 tasses de farine de blé entier  
1 sachet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
De la farine tant que possible  
Pour la surface :  
1 blanc d'œuf  
1 tasse de noix

- # Mettez dans un bol de mélange, de l'huile, du yaourt, du blanc d'œuf et du sucre en poudre. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la farine de blé entier, de la poudre à pâte et de la vanille.
- # Rajoutez de la farine blanche jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Trempez dans le blanc d'œuf qui se trouve dans un bol. Trempez ensuite dans les noisettes.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 12-15 minutes.
- # Servez tiède ou froid.

**N-B;** Vous pouvez utiliser des arachides à la place des noisettes.