**Biscuits turcs aux noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/biscuits-turcs-aux-noix-p1060109-r.jpg) **Pour 22 biscuits**

**La pâte :**  
- 150 g de beurre  
- 100 g de [yaourt](https://recettes.de/yaourt)  
- 1 œuf entier + 1 jaune  
- 45 g de sucre  
- ½ càc de sel  
- 300 g de farine  
1 càc bombée de levure chimique (4g)  
**La garniture :**  
- 30 g de sucre en poudre  
- 1 càc rase de [cannelle](https://recettes.de/cannelle) en poudre  
- 50 g de cerneaux de [noix](https://recettes.de/noix)   
- un peu de lait pour dorer

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

 **La pâte :**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Ajouter le yaourt, l'œuf entier et le jaune, le sucre et le sel.  
Mélanger pour obtenir une crème épaisse.  
Ajouter la farine et la levure et bien mélanger : on obtient une pâte molle.  
Couvrir et mettre au frais pendant 1 heure.

**La garniture :**

Concasser les cerneaux de noix et les torréfier légèrement dans une poêle à sec.  
Mélanger le sucre et la cannelle et ajouter les noix.

**Les Biscuits turcs aux noix**

Prendre un morceau de pâte de la taille d'une noix.  
Le presser dans le creux de la main (1) pour former une petite coupelle.  
Fourrer avec une cuillerée à café de garniture.  
Fermer en rabattant les morceaux de pâte et bien presser pour les souder.  
Déposer le biscuit ainsi formé sur la plaque, pliure en dessous.  
Badigeonner d'un peu de lait avec un pinceau.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Déguster lorsqu'ils sont froids avec un café, un thé ou un chocolat.