**Les cookies cappuccino**

 **Pour 18 biscuits**

**- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)
**- 30 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)
**- 100 g de** [**chocolat au lait**](https://recettes.de/chocolat-au-lait)
**- 130 g de beurre pommade**
**- 70 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise) **blonde**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 50 g de crème liquide**
**- 130 g de farine**
**- 6 g de levure chimique**
**- 1 càs de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **moulu (1)**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C **Hacher au couteau les amandes, les noisettes et le chocolat.
Travailler au fouet le beurre pommade avec la vergeoise.
Ajouter le jaune d'œuf et la crème et fouetter.
Continuer à mélanger en ajoutant la farine, la levure et le café **(1)**.
Incorporer enfin amandes, noisettes et chocolat et mélanger à la spatule.
Déposer des boules de pâte sur la plaque.
***Bien espacer les biscuits car ils s'étalent en cuisant*.**Enfourner pour 15 minutes environ.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.
Conserver les biscuits dans une boîte hermétique.