**Les cookies cappuccino**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/les-cookies-cappuccino-p1020747-r-copy.jpg) **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 [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**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.