

BISCUITS DE NOËL POUR CHIENS

BISCUITS À LA BANANE

INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 1 banane
- 200 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine fins
- 50 ml d'huile de tournesol

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180° (chaleur supérieure et inférieure). Râper finement les carottes et écraser la banane avec une fourchette.

Mélanger avec la farine, les flocons d'avoine et l'huile pour former une pâte. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Sur un plan de travail bien fariné, poser la pâte sur environ 1 cm d'épaisseur et découper les formes souhaitées.

Cuire pendant environ 25 minutes, puis éteindre le four et laisser les biscuits sécher pendant la nuit.

Gardés au frais et au sec, les biscuits se conservent environ 3 semaines.

BISCUITS AU BŒUF

INGRÉDIENTS

- 100 g de viande de bœuf hachée
- 200 g de farine de seigle
- 50 g de flocons d'avoine fins
- 1 œuf
- 50 ml de bouillon de viande bio (sans additifs tels que glutamate et levure)

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160° (four à air chaud).

Placez tous les ingrédients, à l'exception du bouillon de viande, dans un bol et bien mélanger avec un mixer à main. Ajouter progressivement le bouillon de viande et continuer à mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Sur un plan de travail bien fariné, poser la pâte sur environ 1 cm d'épaisseur et découper les formes souhaitées ou former de petits carrés avec un couteau.

Cuire au four pendant environ 15–20 minutes, puis laisser refroidir sur une grille.

Gardés au frais et au sec, les biscuits se conservent environ 1 à 2 semaines.

