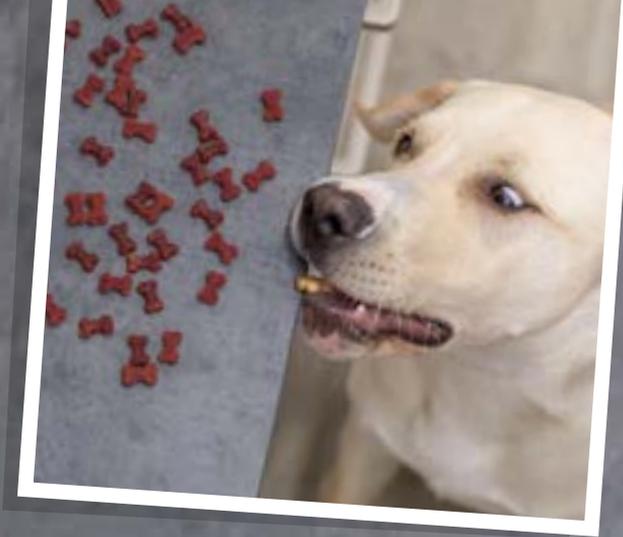




Les biscuits pour chiens de Carmen

Les recettes de nos biscuits pour chiens proviennent de la collection de recettes de Carmen, notre collaboratrice de longue date et pâtissière amateur passionnée.



Douce myrtille

La pâte suffit pour 1 tapis de cuisson

Ingrédients

- 190 g (1 pot) d'aliment pour bébé poire/myrtille
- 110 g de farine de pommes de terre
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de poudre de betterave rouge

Préparation

Mélanger le verre de poire/myrtille, l'huile de colza et la poudre de betterave rouge (env. 1 min). Incorporer ensuite la farine de pomme de terre et mélanger encore 2 min. La pâte n'a pas besoin de temps de repos et peut être immédiatement répartie dans le tapis de cuisson. Tu peux utiliser une spatule à gâteau pour étaler la pâte. Placer le tapis de cuisson sur une plaque de cuisson et cuire pendant 20 minutes à 180°C. Verser ensuite les biscuits sur une plaque de cuisson et bien les laisser refroidir.

Bouchées au saumon et au fromage

La pâte suffit pour 1 ½ tapis de cuisson

Ingrédients

- 110 g soit 1 Tube de Premio pâté au saumon TRIXIE
- 3 œufs
- 2 c. à s. d'huile de coco (liquide)
- 2 c. à s. de parmesan râpé
- 2 c. à s. d'eau
- 100 g de farine d'épeautre

Préparation

Place salmon pâté, eggs, coconut oil, parmesan and water in a bowl and mix for 2 minutes. Next fold in the flour and mix for another minute. The dough does not need to rest and can be spread onto the baking mat right away. A cake lifter can be used to spread the dough. Bake at 180 degrees for 20 minutes. Shake out the biscuits over a baking tray and leave the delicious bites to cool thoroughly.

Snacks de volaille de Carmen

La pâte suffit pour 1 tapis de cuisson

Ingrédients

- 110 g soit 1 Tube de Premio pâté de volaille TRIXIE
- 2 œufs
- 1 c. à a. de persil (séché ou congelé)
- 2 c. à s. de compote de pommes (sans sucre ajouté)
- 4 c. à s. d'eau
- 100 g de farine complète

Préparation

Mélanger le pâté de volaille, les œufs, le persil, la compote de pommes et l'eau pour obtenir une pâte homogène (env. 1 min). Incorporer ensuite la farine complète et continuer à mélanger pendant 2 minutes. La pâte n'a pas besoin de temps de repos et peut être immédiatement répartie dans le tapis de cuisson. Tu peux utiliser une spatule à gâteau pour étaler la pâte. Déposer le tapis de cuisson sur une plaque de cuisson et le faire cuire pendant 20 minutes à 180°C. Après 10 minutes de cuisson, entrouvrir la porte du four pour que l'humidité puisse s'échapper. Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre le four et laisser sécher les biscuits pendant encore 1 heure en laissant la porte du four légèrement entrouverte.

Les biscuits se conservent environ 2 semaines dans une boîte en métal ou un sachet en lin.

Astuce : frotter les biscuits dans les mains après les avoir fait refroidir, cela permet d'éliminer les bords excédentaires et d'obtenir des formes parfaites.

Remarque : avant la première utilisation, vaporiser le tapis de cuisson avec un spray de séparation de cuisson ou le badigeonner d'une fine couche d'huile de colza.

