

Recettes de biscuits pour chiens

Voici quelques idées de recettes de biscuits pour chiens afin de gâter votre chien ou ceux de vos amis!

CUISSON DES BISCUITS

- Préchauffez le four à 350 degrés Celsius pendant le mélange des ingrédients
- Une fois le mélange fait, utilisez des moules et/ou des emporte-pièces pour former les biscuits. Il est aussi possible remplir un moule à gâteau jusqu'à environ 2 cm d'épaisseur et à la mi-cuisson, une fois le mélange un peu durci, de tailler des morceaux de la taille désirée.
- La durée de la cuisson dépend de l'épaisseur des biscuits. Surveillez régulièrement. Si vous plantez un cure-dent au centre et qu'il ressort sans morceaux du mélange, la cuisson est prête. Il est possible de poursuivre pour obtenir des biscuits plus durs.
- Astuce : Lorsque la cuisson est parfaite et qu'ils sont encore tendres, éteignez le four et laissez les biscuits à l'intérieur. Le temps que la chaleur s'estompe, les biscuits continueront à s'assécher et durcir sans risquer de les brûler.

CONSERVATION

- Pour plus de fraîcheur et augmenter la durée de conservation, il est suggéré de les conserver au réfrigérateur puisqu'il n'y a aucun agent de conservation.
- Emballés correctement, il est possible de congeler les biscuits préparés.

Biscuits aux bananes

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 tasse de lait
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1/3 de tasse de bananes pilées (1 à 2 bananes)
- ¼ de tasse d'huile végétale
- 1 œuf battu
- 1 cube de bouillon de bœuf dissous dans ½ tasse d'eau chaude
- 1 c. à soupe de cassonade

Biscuits pastille de menthe

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 ½ tasse de lait
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 3 c. à soupe d'huile végétale
- 1 œuf battu
- ½ tasse de menthe fraîche émincée
- ½ tasse de persil frais émincé

Biscuits au beurre d'arachide

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 ½ tasse de lait
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 tasse de beurre d'arachide (croquant ou non)

Biscuits pommes et cannelle

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 tasse de gruau nature
- 1 ½ tasse de lait
- 2 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 tasse de compote de pommes
- 1 ¼ de tasse de miel
- 2. c. à thé de cannelle

Bouchées de bacon

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 ½ tasse de lait
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 tasse de morceaux de bacon
- 1 œuf battu

Biscuits au bœuf

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 ½ tasse de lait
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1/3 de livre de bœuf haché légèrement brun, égoutté pour enlever maximum de gras
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre d'ail (et non de sel d'ail)
- 1 œuf battu

Biscuits au poulet

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- ½ tasse de bouillon de poulet réduit en sel
- 1 tasse de lait
- 1 ½ tasse de poulet cuit, effiloché
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à soupe de beurre mou

Biscuits au fromage

- 2 tasses de farine de blé entier (ou ordinaire)
- 1 ½ tasse de lait
- 1 tasse de fromage cheddar râpé faible en gras (orange va donner une belle coloration)
- 1 c. à soupe d'origan
- 1 c. à soupe de poudre à pâte

Biscuits végétaliens

- 1 tasse de chapelure fine
- 2 tasses de farine de blé entier 1/4 de tasse de lait de soja
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 ½ tasse de bouillon de légumes (réduit en sel de préférence)

Glaçages pour décorer les biscuits pour les occasions spéciales

- Fromage cottage (avec peu ou sans gras)
- Fromage à la crème (avec peu ou sans gras)
- Beurre d'arachide (avec peu ou sans gras)
- Yogourt nature (avec peu ou sans gras)
- Blancs d'œufs fouettés