

Faites vous-même vos biscuits

Préparation :
Chauffer le four à 180°.
Combiner les 5 premiers ingrédients dans un bol.
Remuer.

Ajouter l'œuf, l'huile de cuisson et l'eau. Bien remuer.
Déposer la pâte avec une cuillère faisant des biscuits qui mesurent 2 pouce d'épaisseur.
Disposer les morceaux de pâte sur la tôle à biscuits non graissée.
Cuire sur la grille du milieu du four pendant environ 2 heures jusqu'à ce que les biscuits soient secs et très durs.
Retirer la tôle du four et la poser sur une grille. Laisser refroidir et reposer jusqu'au lendemain pour que les biscuits séchent complètement.
Ranger dans un contenant muni d'un couvercle.
Donne 20 biscuits.

Biscuits pour chiens aux légumes

1 tasse de farine blanche
1/2 tasse de germe de blé
1/2 tasse de poudre de lait (lait déshydraté...
Carnation)
1/2 c. à thé de sel

10 c. à table de graisse végétale froide (OU 6 c. à table + 1 œuf supplémentaire)
1 œuf battu avec 1 c. à table de cassonade
Préparation :
1/3 tasse de légumes déshydratés

On fait comme pour une pâte à tarte. On peut pétrir au robot en utilisant le crochet.

On met au réfrigérateur 1 heure avant d'envoyer au four à 180° - centre du four - 20 à 25 minutes selon l'épaisseur.

Biscuits pour chiens au blé

Ingrédients (pour 70 biscuits) :
- 175 ml de lait en poudre écrémé
- 50 g de farine de maïs
- 25 g de bouillgour moyen
- 25 g de germe de blé
- 240 g de farine de blé entier
- 1 cube de bouillon de poulet
- 375 ml d'eau bouillante
- 100 g de gruau à cuisson rapide
- 1/2 cuillère à café de poudre d'all
Préparation :

Combiner ensemble les 5 premiers ingrédients, puis mettre de côté.

Dissoudre le cube de bouillon de poulet dans l'eau bouillante. Ajouter le gruau et la poudre d'all. Laisser tiédifier avant d'ajouter l'œuf battu. Verser ensuite cette préparation dans le mélange de farines 1/2 tasse (12 cl) à la fois en mélangeant bien. Terminer avec les mains.

Diviser la pâte en 2 pour faciliter le travail. Pétrir sur une surface enfarinée pendant 5 minutes. Abaisser à 1/4 ou 1/2 pouce d'épaisseur (0,5 à 1 cm) avec le rouleau à pâte.

Découper à l'emporte-pièce et cuire au four à 180° sur une tôle à biscuits recouverte de papier parchemin ou aluminium pendant 50 minutes. Laisser refroidir et entreposer dans une jarre à biscuits à la température de la pièce.



Biscuits pour chiens de Ricardo

1 tasse de farine de blé entier
1/2 tasse de semoule de maïs ou de farine de maïs
1 œuf
2 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux
3 c. à soupe à 1/4 de tasse de bouillon de poulet (non salé si possible), selon la texture désirée.
Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le robot et bien mélanger en ajoutant du bouillon pour obtenir une boule ferme qui se tient bien.
Déposer la pâte sur un plan de travail pour abaisser. Étendre au rouleau à pâte pour obtenir l'épaisseur de pâte à tarte.
(Si la pâte craque trop, c'est qu'elle est trop sèche. Ajouter un peu de bouillon de poulet).
Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'os.
Ricardo ne mentionne pas le degré de cuisson. Selon mon expérience, je vous suggère de les cuire au four à 180°, pendant 15 à 25 minutes. Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de vos biscuits.

Une fois refroidis, les biscuits devraient être durs comme les biscuits de chien commerciaux. On devrait entendre le chien les croquer.
Bon succès avec vos biscuits et j'espère que votre chien les aimera. Le chien de Michèle Richard, pour sa part, en raffolait.

Biscuits faciles pour chiens

4 t. de farine de blé entier
1 c. à table de poudre à pâte
2 œufs
5 c. à table de base de poulet
10 onces d'eau
1 tasse de fromage râpé
1 pot de nourriture pour bébé au boeuf (facultatif)
Vous pouvez aussi ajouter une demi tasse de foie de poulet grillé et haché.
Diminuer la quantité de liquide pour compenser.
Préparation :
Placer tout les ingrédients dans le robot culinaire et mélanger jusqu'à la formation d'une boule.
Abaisser la pâte à environ 1 cm, et découper avec un emporte-pièce.
Cuire 40 minutes au four à 180° et laisser refroidir les biscuits dans le four éteint.

Biscuits pour chiens au bacon

2 t. de farine de blé entier
1/2 tasse de semoule de maïs
6 c. à table d'huile végétale ou moitié huile végétale et moitié gras de bacon
2/3 tasse d'eau
Préparation :

Placer tout les ingrédients dans le robot culinaire et mélanger jusqu'à la formation d'une boule.
Abaisser la pâte à environ 1,5 cm et découper avec un emporte-pièce.
Badigeonner avec du gras de bacon et cuire 25 à 30 minutes au four à 180°.

Biscuits pour chiens au boeuf

2 tasses de farine tout usage
1 tasse de semoule de maïs
1/4 tasse de germe de blé
2 c. thé de boeuf en poudre
1/2 c. thé de poudre d'all
1 gros œuf
1 c. table d'huile de cuisson
1 tasse d'eau chaude

