



Biscuits au beurre d'arachide et au miel pour chiens

Les chiens raffolent du beurre d'arachide. Voici une recette facile à faire, et qui se fait comme les sablés de Noël.

Ingrédients :

125 ml (½ t) de beurre d'arachide

65 ml (¼ t) de miel

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de noix de coco (ou d'huile d'olive) vierge

250 ml (1 t) de bouillon de poulet

250 ml (1 t) de flocons d'avoine

250 ml (1 t) de farine de blé entier*

250 ml (1 t) de farine tout usage*

*Vous pouvez également utiliser de la farine de riz blanc, de la farine de riz brun ou de la farine de sarrasin pour une solution de rechange sans blé.

Étapes de préparation :

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Fouetter ensemble le beurre d'arachide, le miel, l'huile et le bouillon de poulet.

Dans un autre bol, combiner les farines et les flocons d'avoine.

Mélanger les ingrédients secs aux ingrédients humides.

Déposer la pâte sur une surface de travail farinée et l'abaisser à une épaisseur de 6 mm (¼ po).

Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce, puis déposer les morceaux sur une plaque à biscuits couverte de papier sulfurisé.

Cuire les biscuits de 14 à 16 minutes.



Peanut butter and honey biscuits for dogs

Dogs love peanut butter. Here is an easy recipe to make, like Christmas cookies.

Ingredients:

125 ml (½ t) of peanut butter

65 ml (¼ t) of honey

15 ml (1 tablespoon) of virgin coconut oil (or olive oil)

250 ml (1 t) chicken broth

250 ml (1 t) oat flakes

250 ml (1 t) whole wheat flour*

250 ml (1 t) all purpose flour*

* You can also use white rice flour, brown rice flour or buckwheat flour for an alternative wheat-free solution

Preparation steps:

Preheat the oven to 180 ° C (350 ° F).

Whisk together the peanut butter, honey, oil and chicken broth.

In another bowl, combine flours and oatmeal.

Mix dry ingredients with moist ingredients.

Place the dough on a floured work surface and lower it to ¼ "(6mm).

Cut the dough with a cookie cutter and place the pieces on a baking sheet covered with parchment paper.

Cook the cookies for 14 to 16 minutes.