

Biscuits de chiens « Yummy »

INGRÉDIENTS

1/3 tasse margarine ramollie

1 ½ tasse farine blé

1 ½ tasse farine non blanchie

½ tasse lait en poudre

¾ tasse eau chaude

2 c. à thé de Bovril bœuf (ou autre saveur) : marque Parador (moins salé)

1 œuf battu

PRÉPARATION

Dans un grand bol, mélanger les 2 farines et le lait en poudre. Verser le beurre ramolli et mélanger à l'aide d'un coupe pâte ou deux couteaux. Réserver.

Dans un petit bol, battre l'œuf. Réserver.

Dans une tasse à mesurer, mettre l'eau chaude et ajouter le bouillon de bœuf. Dissoudre. Ajouter tranquillement le mélange de bouillon dans le bol avec l'œuf en brassant constamment pour ne pas que l'œuf cuise.

Reprendre le bol de farine et lui ajouter le mélange d'œuf/bouillon. Bien mélanger avec un coupe pâte pour commencer. Terminer à la main.

Faire une boule et étendre sur le comptoir fariné avec un rouleau à pâte. Rouler pour avoir une pâte de ¼ pouce d'épaisseur. Faire des lignes assez profondes sur la pâte avec un couteau avant de cuire ou couper des motifs à l'aide d'emporte-pièces. Déposer sur une tôle à biscuits (2) recouverte d'un papier parchemin.

Cuire à 325 F pendant 14 minutes d'un côté et 12 minutes de l'autre. Surveiller car les fours sont différents et tout dépend de la grosseur du biscuit. La pâte doit être légèrement dorée de chaque côté.

Sortir les biscuits après la cuisson et laisser refroidir sur la tôle.

Vous pouvez faire un test de goût, vraiment! Ça goute la croute de pizza mince!

Séparer les morceaux et congeler dans un contenant hermétique pour conserver la fraîcheur (4-5 mois). Ils se dégèlent très rapidement.

Variante : ajouter à la farine 1 c. à soupe (15 ml) de menthe fraîche hachée ou persil frais haché.

J'ai testé ces biscuits sur les chiens les plus difficiles! Ils ont aimé!

Provenance : Suzanne Grenier – présidente APCVD