

RECETTE

BISCUITS SARRASIN, ARÔME BOEUF



INGRÉDIENTS



100 g de farine
de sarrasin



25 g de Maizena



1 oeuf



30 g de
bouillon de boeuf



30 g d'huile
de pépin de raisin



RECETTE

Préparer le bouillon de bœuf selon les instructions sur le paquet.

Dans un saladier, mélanger la farine et la maizena à l'aide d'un fouet. Ajouter l'œuf battu, l'huile de pépin de raisin et le bouillon de bœuf.

Une fois que la pâte est homogène, la placer entre deux feuilles de papier sulfurisé. Étaler à l'aide d'un rouleur à pâtisserie sur 2 mm d'épaisseur environ.

Réserver au congélateur au minimum 2h pour que la pâte se solidifie.
À la sortie du congélateur, découper des petits os à l'aide d'un emporte-pièce.

Faire cuire à 180°C pendant 25 minutes.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.