

RECETTE FRIANDISE BOEUF ET RIZ



RECETTE

Dans une casserole, faire cuire le riz 5 à 10 minutes de plus que les instructions sur le paquet.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un mixeur, mixer le bœuf haché avec le riz, la farine et l'huile.

Verser l'appareil dans un moule en silicone.
Faire cuire 20 minutes à 180°.

À la sortie du four, laisser les friandises refroidir et les démouler.

Les friandises peuvent être conservées quelques jours dans un tupperware, au réfrigérateur.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.



INGRÉDIENTS



100 g de boeuf haché



100 g de riz



10 g de farine
de riz



1 CAS d'huile de
pépin de raisin