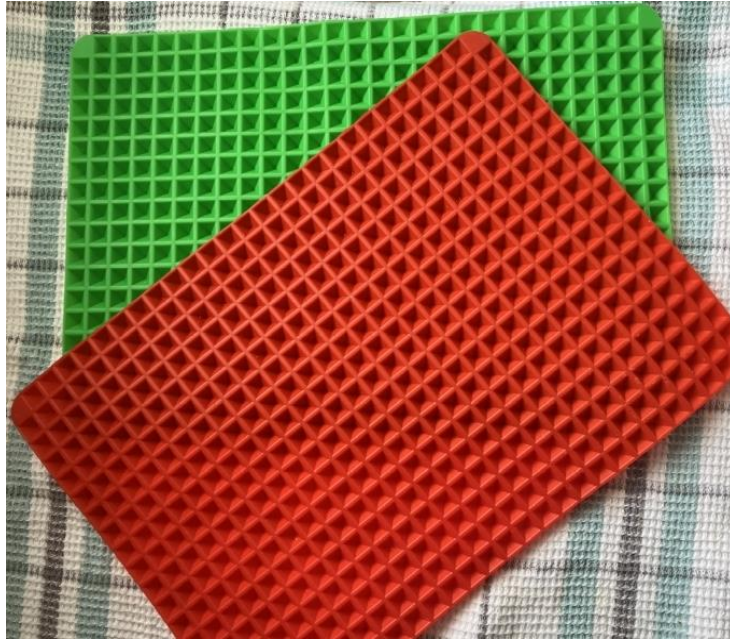

Biscuits de chien moulés



Nous avons découvert une astuce pour fabriquer de très petits biscuits en utilisant un moule en silicone notamment disponible chez Amazon. Facile d'utilisation et les résultats sont excellents. Voir la recette ci-dessous.

Il faut beaucoup de patience pour découper la pâte de biscuits en tout petits morceaux même en utilisant le truc de la [roulette à pizza](#) et les placer côte à côte sur une tôle à biscuits pour qu'ils cuisent séparément.

Heureusement il existe une méthode qui consiste à les mouler dans un moule de silicone flexible produisant plus de 500 micro-gâteries à la fois par moule.

Nous suggérons la recette suivante.

Ingrédients

- 1 boîte de poulet de 10 oz, y compris le liquide sinon la pâte sera trop sèche
- 2 oeufs
- 1 tasse de farine de tapioca
- 1/2 tasse de farine blanche
- 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

- Préchauffer le four à 350 degrés F.
- Mélanger le poulet, son liquide et 2 œufs dans un robot culinaire.
- Verser le mélange dans un bol et incorporer les farines et l'huile. (Vous pouvez ajuster le rapport de tapioca à la farine ordinaire si vous le souhaitez. La pâte doit être un peu plus épaisse que la pâte à crêpes mais toujours coulante.
- Étendre moins de la moitié de la pâte sur le moule en silicone sur une plaque à biscuits comme décrite ci-dessus. Prenez le temps de mettre la pâte dans les trous. Enlever le surplus. (On peut utiliser une spatule coudée ou une corne pour le faire).
- Cuire au four pendant 15 à 20 minutes à 350 degrés F et laisser sécher 20 minutes à 275F. Nos chiens préfèrent des biscuits secs et croustillants. Une cuisson plus brève pourrait produire des biscuits plus mous et plus fragiles
- Retirer du four. Laisser refroidir 5 à 10 minutes.
- Lorsque la feuille de silicone est suffisamment refroidie pour être manipulée, retournez-la et videz les friandises. C'est la meilleure partie !

Emballez et réfrigérez ou congelez.

Cette recette donne plus de deux moules pleins, soit plus de 1 000 friandises.

Ces biscuits sont légers et résistants de sorte qu'on peut les mettre dans nos poches sans crainte qu'ils ne se brisent.

Inspirée de : <https://eileenanddogs.com/blog/2017/01/11/making-500-non-crumbly-dog-treats-from-a-mold/>



Pour l'entraînement il est préférable d'utiliser de petites gâteries de telle sorte qu'on peut en donner une grande quantité ce qui a pour effet d'augmenter le nombre de renforcements qu'on associe aux comportements souhaités. Avec cette recette, en contrôlant bien la cuisson, on peut obtenir de petites récompenses croustillantes faciles à garder dans nos poches ou dans une pochette et dont raffolera notre chien.