

Pastelería para Mascotas



Ingredientes

Cookies de banana y zanahoria

Harina: 200 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Avena arrollada fina: 100 g

Bananas: 2 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite de girasol: 50 cc

Cookies de Pera y Manzana

Avellana arrollada fina: 100 g

Avellanas: 75 g

Pera: 1 Unidad

Miel: 1 cditas.

Semillas de Lino: Cantidad necesaria

Harina: 100 grs.

Queso Crema: 100 grs.

Manzana: 1 Unidad

Muffins de manzana

Germen de trigo: 2 cda.

Harina: 100 grs.

Miel: 3 cditas.

Trigo molido: 125 g

Manzana: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Bananas: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Avena arrollada fina: 250. g

Preparación de la Receta

Para las cookies de Pera y Manzana

- *Pelar y rallar una pera y una manzana.*

- Mezclar en un bol 100 grs de *harina*, 100 grs de *avena* arrollada fina, 100 grs de queso *crema*, 1 cucharadita de miel, 75 grs de avellanas y la fruta rallada.
- Reservar.
- Hacer bolitas de 4 cm de diámetro y *empanar* con semillas de lino.
- Disponer las bolitas en una placa con papel siliconado.
- Aplanar levemente.
- Hornear a 175 grados por 25 minutos.
- Sumar unos minutos más de secado con temperatura al mínimo, hasta que estén bien secas.

Para las cookies de banana y zanahoria

- Pisar 2 bananas, rallar dos zanahorias, reservar.
- Mezclar en un bol 200 grs de *harina*, 100 grs de *avena* arrollada fina, 50 cc de aceite de girasol y agua en cantidad necesaria para que la masa tome
- Por último incorporar la mezcla de *banana y zanahoria*
- Integrar bien, reservar.
- Hacer bolitas de 4 cm de diámetro.
- Disponer las bolitas en una placa con papel siliconado.
- Aplanar levemente.
- Hornear a 175 grados por 25 minutos.
- Sumar unos minutos más de secado con temperatura al mínimo, hasta que estén bien secas.

Para los muffins de manzana

- Mezclar en un bol 125 grs de trigo molido, 250 grs de *avena* arrollada fina, 100 grs de *harina*, 2 cucharadas de germen de trigo, 1 *huevo*, 3 cucharaditas de miel, 1 *manzana* cortada en bastoncitos pequeños y dos bananas pisadas.
- Integrar
- Si es necesario, agregar un poco de agua para que se una bien
- Disponer en pirotines.
- Hornear a 175 grados durante 25 a 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasteleria-para-mascotas>