

Petisco?
QUERO!

CUIDADOS COM A DOSE DE
PETISCO PARA SEU AMIGO!

RECEITAS PARA SEU PETLOVER

RECEITAS SAUDAVEIS
E NATURAIS



1.receita

Panqueca de banana;

ingredientes;

1 batata doce

2 ovos

1 castanha do para[triturada]

1 banana

modo de preparo;

Comece batendo os ovos em uma tigela. Acrescente a banana e a castanha, após misture. Em uma frigideira, coloque o óleo. Acrescente e mistura da panqueca e frite dos dois lados. E pronto, só servir para seu pet, e claro, você pode comer também.



2.receita

chips de batata doce

ingredientes;

1 batata doce

modo de preparo;

Pré-aqueça o forno a 180° Descasque a batata e corte-a em fatias finas . Arrume as fatias na assadeira, levemente untada com azeite ou antiaderente Coloque a assadeira no forno. Asse por 40 minutos à 1 hora, ou até que fiquem bem sequinhas e crocantes.



essa os cachorros e gatos adoram

3. receita

petiscos de cenoura

ingredientes;

1 cenoura pequena ralada

2 xícaras de farinha de trigo integral

3 1 xícara de aveia em flocos

4 1 ovo

modo de preparo;

Comece misturando a farinha de trigo e a aveia. Em seguida, adicione o ovo e mexa mais um pouco. Depois acrescente a cenoura ralada e um pouco de água natural ou caldo de carne (sem tempero) para poder misturar com a mão. Quando a massa estiver homogênea e firme, abra com um rolo ou com a mão e corte os biscoitos no formato que preferir.

preaqueça o forno a 180 graus por 5 minutos e deixe os petiscos assarem por 20 minutos.

4 receita

Purê de abóbora com sardinha

ingredientes;

1 lata de sardinha

2 1/2 abóbora picada

3 1 colher de sopa de aveia

4 1 copo de água

modo de preparo;

Cozinhe a aveia na água. Ferva a abóbora descascada em água. Faça um purê de abóbora. Misture os ingredientes com a sardinha e sirva.



5 receita;

Petisco rápido de micro-ondas

ingredientes;

1 200g de frango, vitela ou restos de pratos,
sem gordura e ossos

2 100g de flocos de aveia

3 100g de farinha branca ou integral

4 1 ovo

modo de preparo;

Bata o ovo, acrescente a carne e vá misturando com uma colher. Em seguida coloque o restante dos ingredientes e não pare de mexer para evitar empelotamento. Quando formar uma massa homogênea, modele o alimento usando as mãos da maneira que desejar.

Coloque numa bandeja ou prato próprio para micro-ondas e asse-os por 6 minutos em potência média. Para que o petisco fique ainda mais gostoso, tampe o recipiente.