

Galletas para Perros de Plátano y Avena

Estas galletas para perros las hemos creado para el altar de muertos, nos entusiasma saber que si nuestros perritos nos visitan, puedan encontrar algo para ellos ❤

Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes

(20 galletas)

- 1 1/2 de avena molida muy fina
- 1/2 taza de avena en copos
- 1 plátano hecho puré
- 1 cda. de crema de cacahuete
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cdita. de polvos para hornear
- 1/4 de taza de agua
- 2 cdas. de chía

Preparación

Pre calienta el horno a 180° Remoja la chía en el agua, mientras mezcla el puré de plátano con la crema de cacahuete y el aceite, en otro recipiente mezcla los ingredientes secos, las avenas y el polvo para hornear, agrégalos a la mezcla húmeda y mezcla, conforme se vaya secando agrega el agua con la chía poco a poco hasta que puedas amasar con tus manos.

Una vez integrado todo refrigera media hora. Saca la masa y con tus manos forma huesos medianos, (será como cuando jugabas a la plastilina).

Engrasa una charola con un poco de margarina o aceite y hornéalas entre 15 y 20 min.

Consejos

Lo que yo hago es que a los 10 minutos abro rápidamente y les doy la vuelta porque mi horno no calienta parejo, pero en un horno normal no debes tener problema.

¡Comparte!

Te Puede Interesar: Galletas de Plátano y Avena

Galletas de Manzana y Zanahoria para Perritos

No hay nada más lindo que compartir momentos especiales con nuestros peludos, y qué mejor manera de consentirlos que con unas galletitas caseras, **saludables y llenas de amor**. Estas galletas de manzana y zanahoria no solo son deliciosas, sino que también están hechas con ingredientes naturales, ricos en fibra y vitaminas esenciales para su bienestar.

La zanahoria aporta betacarotenos que favorecen la salud ocular y el sistema inmunológico, mientras que la manzana, además de ser refrescante, es una fuente natural de fibra que ayuda a la digestión. Son crujientes, fáciles de preparar y perfectas como premio o snack entre comidas.

Hornear para nuestros perritos es una forma de demostrarles cuánto los queremos, asegurándonos de que disfruten de un bocadillo nutritivo y seguro. ¡Vamos a la receta y a llenar la casa de aromas irresistibles!

Los animales con los que compartimos la vida son parte de nuestra familia, creamos lazos con ellos, entendemos su alegría y su miedo, los cuidamos y los protegemos. Sin embargo, **millones de animales en la ganadería son invisibilizados y vistos solo como productos, a pesar de que sienten igual que los perros y gatos que tanto amamos**.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

(12 galletas aprox.)

- 2 tazas de avena
- 1 manzana rallada
- 1 zanahoria rallada
- 4 cdas. de aceite de coco

Preparación

Precalienta el horno a 180°

Muele la avena en la licuadora hasta obtener una harina fina. En un recipiente agrega el harina, la manzana rallada y la zanahoria rallada, mezcla y agrega el aceite de coco, con tus manos amasa, deja reposar esta masa durante 15 minutos para que la humedad de la zanahoria y la manzana se mezcle bien con la avena.

Vuelve a amasar y forma bolitas. Yo use 1/2 cda. de masa por cada bolita.

Colócalas en una charola o rejilla y hornea 20-25 minutos, revísalas a los 20 minutos.

Déjalas enfriar y colócalas en un frasco para galletas.

Puedes ofrecerlas a tus perros como premio o simplemente como golosina.

¡Comparte!

Galletas de Corazón para Perritos

Galletas de corazón para nuestros mejores amigos ¡Los perros! Espero que les encanten tanto como a mis perros. Son deliciosas, baratas y fáciles de preparar.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

(24 galletas aproximadamente.)

- 1 taza de camote cocido ya hecho puré
- 1 taza de crema de cacahuete
- 2 tazas de harina integral

Utensilios

- Charola para galletas
- Cortador de galletas en forma de corazón
- Rodillo
- Frasco de vidrio con tapa hermética

Preparación

Precalienta el horno a 180°

En un recipiente amplio mezcla todos los ingredientes hasta formar una masa, lleva esa masa a una superficie plana y limpia. Amasa por 10 minutos hasta que quede una masa tersa.

Expándela con ayuda de un rodillo y déjala de un grosor aproximado de 1 cm y corta con el cortador de galletas.

Salen 24 galletas aproximadamente.

Engrasa la charola y ve colocando las galletas. Hornea por 15 minutos a 180° Déjalas enfriar y colócalas en un frasco de vidrio.

¡Comparte esta Receta!

Te Puede Interesar: Galletas de Chocolate y Red Velvet