



## PETISCOS CASEIROS

### AUDÁVEIS

#### ➤ Utilizando ração seca:

1. Coloque duas xícaras de alimento seco em um copo de liquidificador e bata até formar uma farinha.
2. Despeje a farinha em uma vasilha e acrescente gradualmente de 1 a 1 ¼ xícaras de água, mexendo até que a mistura adquira consistência de massa de pão.
3. Molde a massa em formato de biscoitos ou petiscos individuais e achate-a usando a parte convexa de uma colher (os biscoitos não ficarão tão achatados quanto o padrão de biscoitos para consumo humano).
4. Coloque os biscoitos em um tabuleiro, sobre uma folha antiaderente sem gordura e asse a 180°C por cerca de 30 minutos ou até ficar crocante.
5. Armazene os biscoitos na geladeira e descarte as sobras após cinco ou sete dias.
6. Os petiscos caseiros não devem exceder 10% da ingestão calórica total de seu animal porque o calor altera as características nutricionais dos alimentos.
7. Não congele os biscoitos caseiros.

As forminhas de cortar biscoitos deixam os petiscos caseiros ainda mais divertidos de fazer e servir. Somente os alimentos Prescription Diet® a/d® Canine/Feline, Prescription Diet® n/d® Canine e Prescription Diet® s/d® Canine não podem ser transformados em biscoitos caseiros com a receita acima. No entanto, você pode usar a seguinte receita para preparar petiscos caseiros com estes alimentos:

#### ➤ Utilizando ração úmida

Enrole o alimento enlatado em bolinhas e coloque-as no congelador para servir depois como petisco gelado.

#### ➤ Frutas e Legumes: podendo, inclusive, serem assados.

##### ○ Permitidos:

- Batatas – cozidas ou assadas;
- Biscoitos de trigo integral ou aveia – alguns não poderão receber estes:
  - 2 ½ xícaras de farinha de trigo integral ou aveia;
  - 1 ovo;
  - 1 colher das de chá de caldo de carne ou galinha, ou similar;
  - ½ xícara das de chá de água quente;
  - Adicionais opcionais: bacon esfarelado, fígado em pó, germe de trigo, queijo branco.
  - Modo de preparo: unte uma forma; pré-aqueça o forno a 350°; dissolva os temperos na água quente e acrescente os demais ingredientes; amasse até o ponto de boa massa, abra com o rolo até ficar com cerca de 1,0 cm de espessura, e recorte com sua criatividade quiser; coloque na forma untada e asse por cerca de 30 minutos
- Carnes sem temperos – cozidos ou assados;
- Pasta de amendoim com iogurte – misturar uma parte de pasta de amendoim e duas partes de iogurte natural e congelar em forminhas de papel para doces;

#### ➤ Proibidos – alho, cebola, uvas e passas, várias nozes, etc.

Bom apetite!!!