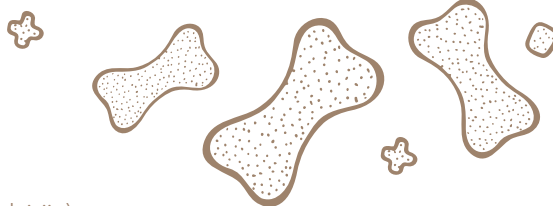


KOSKA RAKASTAMME ELÄIMIÄ YHTÄ PALJON KUIN SINÄKIN..



LEIVONTARESEPTJÄ ELÄIMELLISEEN MAKUUN ZOOPLUSSAN KOIRIEN LEIPOMOSTA

MAKSAMAKKARALUUT

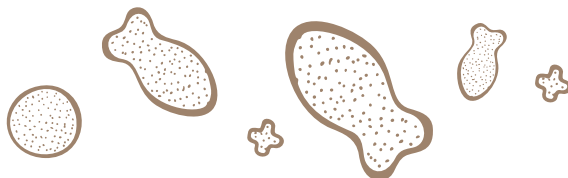


Raaka-aineet noin 350 luuhun:

- 1 kananmuna
- 250 g maksamakkaraa
- 500 g kaurahiutaleita (vaihta kissoilla perunajauhoon/-hiutaleisiin)
- 300 g raejuustoa
- 100 ml auringonkukkaöljyä
- vähän (peruna)jauhoa leipomiseen

Näin se sujuu: Sekoita kaikki ainekset kulhossa ja anna vetäytyä jääkaapissa noin 1 tunti. Jos taikina on vielä liian löysää leivottavaksi, lisää kaurahiutaleita tai (peruna)jauhoa. Kaulitse sitten taikina noin 1 cm paksuksi jauhotetulla työtasolla. Paista 150-asteisessä kiertoilmaunissa noin 30 min. Laita uuni pois päältä ja anna kuivua uunissa.

TONNIKALAHERKUT

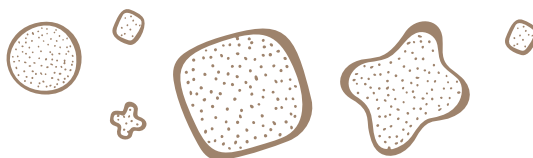


Raaka-aineet:

- 1 purkki tonnikalaa omassa liemessään
- 1 kananmuna
- vähän persiljasilppua
- (peruna)jauhoa, polentaa tai kaurahiutaleita tarvittaessa seoksen paksuntamiseen

Näin se sujuu: Sekoita kaikki ainekset keskenään ja muotoile palloiksi. Jos käytät polentaa, jätä taikina notkeammaksi. Herkkujen koon voi valita koiran koon ja maun mukaan. Kypsennä lopuksi 150-asteisessä kiertoilmaunissa noin 30 minuuttia. Paisto aika voi olla pidempi tai lyhyempi herkkujen koosta riippuen. Laita uuni pois päältä ja anna herkkujen kuivua.

RAHKAKONVEHDIT



Raaka-aineet:

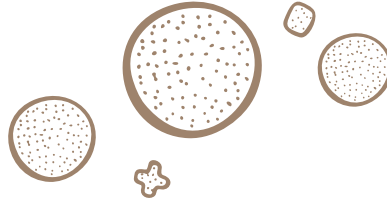
- 200 g kaurahiutaleita
- 100g spelttijauhoa
- noin 6 rkl piimää (jotta taikina on sopivan notkeaa)
- 5 rkl öljyä (esim. oliiviöljy)
- 1 kananmuna
- 1 rkl vaahterasirappia
- 150 g rahkaa

Näin se sujuu: Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tee pieniä palloja tai muun muotoisia herkuja. Paista lopuksi 180-asteessa noin 25 minuuttia – gourmetkonvehdit ovat valmiina!

ZOOPLUSSAN KEKSIPALLOT

Raaka-aineet noin 170 kpl:

- 2 raastettua porkkanaa
- 2 soseutettua banaania
- 400 g (peruna)jauhoa
- 200 g kaurahiutaleita tai polentaa
- 100 ml öljyä
- tarvittaessa vettä



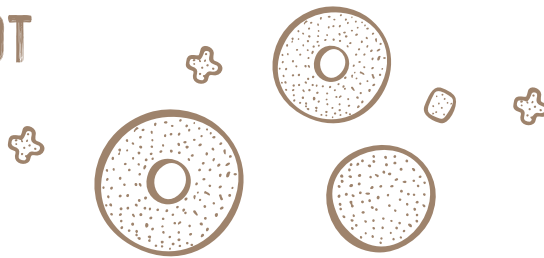
Näin se sujuu: Sekoita kaikki raaka-aineet kulhossa. Jos käytät kaurahiutaleiden sijasta polentaa, seoksen on oltava vähän kosteampi. Jos taikina on liian kuiva, lisää vettä. Muotoile käsin noin 1-2 cm suuria palloja ja kypsennä noin 25 min. kiertoilmauunissa noin 150-asteessa. Anna kuivua yön yli avatussa uunissa.

Lopuksi voit halutessasi koristella keksit pienillä ostetuilla makupaloilla. Liimaa ne itseleivottuihin, jäähdettyihin kekseihin jäykän munanvalkuaisen avulla ja kypsennä vielä noin 10 min. 150-asteisessa kiertoilmauunissa.

OMENA-JOGURTTIKIEKOT

Raaka-aineet:

- 100g spelttijauhoa
- 100 g kaurahiutaleita
- 50 g riisijauhoa
- 1 rkl hunaja
- 1 raastettu omena
- 150 g (pieni purkki) luonnonjogurttia
- vähän kanelia



Näin se sujuu: Sekoita kaikki ainekset keskenään, kaulitse noin 1 cm paksuksi ja leikkaa tai muotoile kiekoiksi. Paista 150-asteessa noin 45 minuuttia. Jos haluat kekseistä rapeampia/kuivempia, kuivaa niitä lopuksi matalalla lämmöllä (lusikka uuninluukun välissä) tai jätä suljettuun uuniin, kunnes se on jäähtynyt.

JAA LUOMUKSESI ZOOPLUSSAN KANSSA FACEBOOKISSA, INSTAGRAMISSA, TWITTERISSÄ JNE.