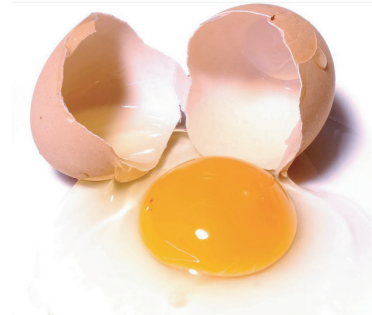


Dog Cookies

con zucca



Ingredienti:

200 g di zucca Hokaido

200 g di farina integrale di farro

2 uova biologiche

1/2 cucchiaino di curcuma

Lavare accuratamente la zucca Hokaido, eliminare i semi e tagliarla a pezzetti e fate cuocere con la buccia in poca acqua fino a quando saranno morbidi.

Aggiungere la farina, le uova e la curcuma fino ad ottenere un composto malleabile. Impastare la pasta.

Se necessario aggiungete ancora un po' di farina.

Stendere la pasta e ritagliare le forme. O quello

Formare un rotolo con l'impasto e tagliare delle piccole fette.

Disporre su una teglia foderata con carta da forno.

Infornare a 180°C per circa 20 minuti.

Importante:

I biscotti devono essere conservati in un luogo arioso in modo che non ammuffiscano.