

DUETO

Receitas com
NESCAU[®] + LEITE MOÇA[®]

DUETO: RECEITAS COM NESCAU[®] + LEITE MOÇA[®]





NESCAU® e Leite MOÇA® formam o
Dueto perfeito na cozinha! Seleccionamos
receitas incríveis com esses ingredientes
queridinhos para você arrasar em casa.

APROVEITE!



ÍNDICE

Receitas

- 1-** Bolo Piscininha de NESCAU® com Brigadeiro
- 2-** Brigadeiro de NESCAU® Recheado com Bolo de Cenoura
- 3-** Bombom de Palha Italiana NESCAU®
- 4-** Torta Gelada de NESCAU®
- 5-** NESCAU® Donuts
- 6-** Brownie de NESCAU® com Brigadeiro no Pote
- 7-** Bolo NESCAU® de Cenoura com Brigadeiro
- 8-** Popcake de NESCAU®
- 9-** Pavê de Brigadeiro Cremoso
- 10-** Brigadeirão NESCAU®

1

BOLO PISCININHA

de NESCAU® com Brigadeiro



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e meia xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de NESCAU®
meia colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de água fervente
2 ovos

Cobertura

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
4 colheres (sopa) de NESCAU®
1 colher (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de chocolate granulado



4

MODO DE PREPARO

Massa

- 1-** Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o açúcar, o NESCAU®, o fermento em pó e o bicarbonato, misture bem.
- 2-** Adicione o óleo, os ovos e a água fervente e misture bem.
- 3-** Despeje a massa em uma forma redonda tipo ballerine (22 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

Cobertura

- 4-** Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o NESCAU® e a manteiga.
- 5-** Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 6 minutos até ficar no ponto de brigadeiro de colher.
- 6-** Despeje o brigadeiro em cima do bolo, decore com o chocolate granulado e sirva a seguir.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

2 BRIGADEIRO DE NESCAU®

Recheado com Bolo de Cenoura



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
25 porções

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 5 colheres (sopa) de NESCAU®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 e meia xícara (chá) de bolo de cenoura em cubinhos
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado



MODO DE PREPARO

- 1-** Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o NESCAU® e a manteiga.
- 2-** Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até desprender do fundo da panela.
- 3-** Retire do fogo, despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- 4-** Com as mãos untadas, pegue uma pequena porção de brigadeiro e coloque um cubinho do bolo de cenoura no centro, feche as bordas e enrole.
- 5-** Passe no chocolate granulado e sirva em forminhas de papel.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

3

BOMBOM DE PALHA ITALIANA NESCAU®



Tempo de preparo:
35 minutos



Rendimento:
34 unidades

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de NESCAU®
- 1 pacote de Biscoito TOSTINES® Maizena picado



MODO DE PREPARO

- 1-** Em um recipiente, misture o Leite MOÇA®, a manteiga e o NESCAU® e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender completamente da panela (cerca de 10 minutos).
- 2-** Retire do fogo, misture bem os Biscoitos TOSTINES® e despeje em uma assadeira pequena (16 x 26 cm) untada com manteiga.
- 3-** Depois de bem frio, corte em quadradinhos.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

4

TORTA GELADA DE NESCAU®



Tempo de preparo:
4 horas e 30 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas
- meia xícara (chá) de NESCAU®
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 pacote de Biscoito NESCAU®
- 1 colher (sopa) de manteiga



10

MODO DE PREPARO

- 1-** Em uma panela, coloque o Leite NINHO®, o amido de milho, as gemas, o NESCAU® e o Leite MOÇA®, misture bem e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.
- 2-** Em um liquidificador, bata o Biscoito NESCAU® até obter uma farofa úmida.
- 3-** Transfira para um recipiente e misture com a manteiga até ficar homogêneo.
- 4-** Cubra o fundo e as laterais de uma forma de aro removível pequena (20 cm de diâmetro).
- 5-** Cubra a massa com o recheio reservado e leve à geladeira por cerca de 4 horas para firmar. Sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

5 NESCAU® DONUTS



Tempo de preparo:
1 hora e 30 minutos



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

2 tabletes de fermento biológico (30 g)
meia xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO®
Forti+ Integral morno
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
meia xícara (chá) de manteiga derretida
3 ovos
1 pitada de sal
meia xícara (chá) de NESCAU®

Recheio e Cobertura

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
5 colheres (sopa) de NESCAU®
1 colher (sopa) de manteiga

Montagem

chocolate granulado ou confeitos
coloridos para decorar



MODO DE PREPARO

Massa

- 1-** Em um recipiente, misture o fermento, o açúcar, 4 colheres (sopa) de Leite NINHO® e 1 xícara (chá) da farinha de trigo, formando uma massa bem mole.
- 2-** Deixe crescer por 15 minutos e junte a manteiga, o Leite NINHO® restante, os ovos e o sal.
- 3-** Misture bem, acrescentando a farinha de trigo restante e o NESCAU® peneirados, mexendo até a massa soltar das mãos.
- 4-** Faça bolinhas, disponha em uma assadeira e deixe crescer por 10 minutos ou até dobrar de volume.
- 5-** Achate levemente cada uma das bolinhas e faça furos nos centros com um cortador de biscoito pequeno (2 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Retire e deixe esfriar.

Recheio e Cobertura

- 6-** Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o NESCAU® e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
- 7-** Desligue o fogo e deixe esfriar.

Montagem

- 8-** Corte as rosquinhas ao meio, recheie com o brigadeiro e passe um pouco do recheio sobre um dos lados da rosquinha, formando os donuts.
- 9-** Decore com o chocolate granulado ou confeitos coloridos. Sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

6

BROWNIE DE NESCAU® com Brigadeiro no Pote



Tempo de preparo:
1 hora e 15 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes

Brownie

200 g de manteiga
1 xícara (chá) de NESCAU®
4 ovos
1 e meia xícara (chá) de açúcar
1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
1 pacote de Biscoito NESCAU®

Brigadeiro

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
3 colheres (sopa) NESCAU®
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de NESCAU® Cereal

Decoração

4 colheres (sopa) de NESCAU® Cereal



MODO DE PREPARO

Brownie

1. Em uma panela, derreta a manteiga e dissolva o NESCAU®. Reserve.
2. Em um recipiente, bata levemente os ovos com um garfo, acrescente o açúcar e misture bem. Acrescente o creme de NESCAU® reservado e a farinha de trigo, incorporando delicadamente até ter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa em uma forma retangular (24 x 35 cm) untada com manteiga e polvilhada com NESCAU®. Coloque os Biscoitos NESCAU® ao longo da massa, pressionando levemente para que eles afundem. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos, até dourar, criar uma casquinha na superfície, porém continuar úmido no centro. Reserve para esfriar.

Brigadeiro

4. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o NESCAU® e a manteiga.
5. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ficar liso e cremoso, porém não tão firme (cerca de 8 minutos).
6. Retire do fogo, adicione o NESCAU® Cereal e misture. Transfira para um prato untado com manteiga e reserve até que esfrie.

Montagem

7. Corte o Brownie já frio em quadradinhos pequenos. Monte uma camada com eles no fundo de um pote de vidro. Em seguida adicione uma camada do Brigadeiro. Repita o processo, finalizando a última camada com o Brigadeiro. Decore com 1 colher de NESCAU® Cereal e leve para gelar por 30 minutos. Sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

7

BOLO NESCAU[®] de Cenoura com Brigadeiro



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

2 cenouras grandes picadas (250 g)

4 ovos

meia xícara (chá) de óleo

1 e meia xícara (chá) de açúcar

meia xícara (chá) de NESCAU[®]

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

1 Leite MOÇA[®] (lata ou caixinha) 395g

meia xícara (chá) de NESCAU[®]

1 colher (sopa) de manteiga

meia xícara (chá) de chocolate granulado



MODO DE PREPARO

Massa

- 1- Em um liquidificador, bata as cenouras, os ovos, o óleo, o açúcar e o NESCAU® até ficar homogêneo.
- 2- Transfira para um recipiente e misture a farinha de trigo e o fermento em pó.
- 3- Coloque em uma forma pequena (20 x 30 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Cobertura

- 4- Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o NESCAU® e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até desprender da funda da panela.
- 5- Cubra o bolo com o brigadeiro e sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

8 POPCAKE DE NESCAU®



Tempo de preparo:
30 minutos



Rendimento:
40 porções

Ingredientes

1 pacote de Biscoito TOSTINES® Maizena
meia xícara (chá) de NESCAU®
1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g



MODO DE PREPARO

- 1-** Em um liquidificador, bata o Biscoito TOSTINES® até obter uma farofa.
- 2-** Transfira para um recipiente, junte o NESCAU® e o Leite MOÇA®, mexendo bem para que fique homogêneo.
- 3-** Modele bolinhas e espete em palitos.
- 4-** Decore com confeitos coloridos, chocolate granulado, coco ralado ou raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo.
- 5-** Sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

9

PAVÊ DE BRIGADEIRO Cremoso



Tempo de preparo:
3 horas e 20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Brigadeiro

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
meia xícara (chá) de NESCAU®
1 colher (sopa) de manteiga
1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

1 pacote de biscoito champanhe
1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO®
Forti+ Integral
4 colheres (sopa) de chocolate granulado
ou confeitos coloridos



MODO DE PREPARO

Brigadeiro

- 1-** Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o NESCAU® e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
- 2-** Retire do fogo, adicione o NESTLÉ® Creme de Leite e mexa bem.

Montagem

- 3-** Umedeça aos poucos os biscoitos no Leite NINHO® e disponha metade em 8 copinhos de sobremesa.
- 4-** Despeje parte do creme de brigadeiro e repita as camadas, terminando com uma camada de creme.
- 5-** Polvilhe o chocolate granulado, cubra com plástico-filme e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE

10 BRIGADEIRÃO NESCAU®



Tempo de preparo:
8 horas



Rendimento:
16 porções

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de NESCAU®
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- meia xícara (chá) de chocolate granulado para decorar



MODO DE PREPARO

- 1-** Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA® com o NESTLÉ® Creme de Leite, o NESCAU®, o açúcar, a manteiga e os ovos até que esteja homogêneo.
- 2-** Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga.
- 3-** Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e 30 minutos).
- 4-** Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o chocolate granulado.
- 5-** Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva.



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



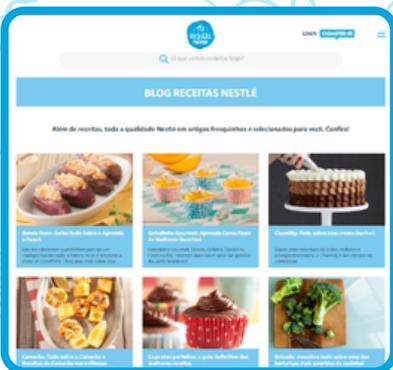
Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



Além de receitas, toda a qualidade Nestlé em artigos fresquinhos e selecionados para você. Confira!



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

