

DOCE DE LEITE: UMA SELEÇÃO DELICIOSA COM O QUERIDINHO DO BRASILEIRO

Doce de Leite Moça

UMA SELEÇÃO DELICIOSA COM
O QUERIDINHO DO BRASILEIRO



RECEITAS
Nestlé



Índice

Bolo de Moça Churros.....	3
Pudim de Doce de Leite.....	5
Bolinho de Chuva com Doce de Leite.....	7
Pavê de Doce de Leite, Ameixa e Biscoito Calipso.....	9
Brigadeiro de Moça Churros.....	11
Rocambole de Doce de Leite.....	13
Torta de Moça Churros.....	15
Torta Banoffee.....	17
Alfajores Argentinos.....	19
Pão de Mel de Colher.....	21

Bolo de Moça Churros



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
20 porções

INGREDIENTES

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó

Recheio e Finalização

- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 1 xícara (chá) de **MOÇA® Churros Cereal Matinal**
- açúcar e canela para polvilhar



Modo de preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume.
2. Adicione o açúcar e bata mais um pouco.
3. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o **Leite NINHO®**. Desligue a batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento em pó, a canela em pó e misture delicadamente.
4. Despeje em uma forma redonda (20 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
5. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
6. Retire do forno e espere amornar.
7. Desenforme e corte o bolo em 2 partes.

Recheio e Finalização

8. Recheie uma das partes com o **MOÇA® Doce de Leite**, reservando parte para a decoração.
9. Cubra com a outra parte do bolo, com o **MOÇA® Doce de Leite** reservado e decore com o **MOÇA® Churros**.
10. Polvilhe açúcar e canela para finalizar.
11. Leve à geladeira até o momento de servir.



FEITO
COM



Pudim de Doce de Leite



Tempo de preparo:
8 horas



Rendimento:
16 porções

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

Pudim

- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 2 medidas (da lata) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 3 ovos



Modo de preparo

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
4. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

5. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
6. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
7. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.



Bolinho de Chuva com Doce de Leite

IDEAL PARA
UM DOMINGO
À TARDE



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
30 unidades

INGREDIENTES

Recheio de Doce de Leite

- 1 lata de **Leite MOÇA® 395g**

Finalização

- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de canela em pó

Massa

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de preparo

Recheio de Doce de Leite

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata.
2. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de **Leite MOÇA®** e água suficiente para cobrir toda a lata.
3. Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos (contados após início da fervura).
4. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.
5. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.

Finalização

6. Em um recipiente, misture todos os ingredientes e reserve.

Massa

7. Em um recipiente, misture os ovos ligeiramente batidos e o **Leite NINHO®**.
8. Adicione a farinha de trigo, o fermento em pó e misture bem até obter uma massa homogênea.
9. Em uma panela pequena, aqueça o óleo.
10. Com o auxílio de duas colheres, pegue pequenas quantidades de massa (cerca de 1 colher de chá) e despeje-as no óleo quente.
11. Deixe fritar até que os bolinhos estejam ligeiramente dourados e subam à superfície.
12. Escorra-os em papel absorvente e passe-os pela mistura de açúcar e canela reservada.
13. Quando amornar, corte cada bolinho ao meio e recheie com o doce de leite reservado e sirva.



FEITO
COM



Pavê de Doce de Leite, Ameixa e Biscoito Calipso



Tempo de preparo:
2 horas e 30 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

Creme

- 3 gemas
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Calda

- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (chá) essência de baunilha

Montagem

- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 1 xícara (chá) de ameixas aferventadas, picadas
- 2 pacotes de **Biscoito CALIPSO®**



Modo de preparo

Creme

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme e reserve na geladeira até esfriar.

Calda

2. Em um recipiente, misture os ingredientes e reserve.

Montagem

3. Umedeça 1 pacote de **Biscoitos CALIPSO®** na calda e faça uma camada no fundo de um refratário retangular (16 cm x 26 cm).
4. Despeje delicadamente o creme reservado.
5. Em outro recipiente, misture o **MOÇA® de Colher Doce de Leite** e as ameixas.
6. Em seguida, faça uma camada com essa mistura sobre o creme. Cubra com o outro pacote de **Biscoito CALIPSO®** umedecido na calda, finalizando com o lado do chocolate virado para cima. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. Sirva.



FEITO
COM



Brigadeiro de Moça Churros

PEQUENO NO TAMANHO,
GIGANTE NO SABOR!



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
40 unidades

INGREDIENTES

Doce de Leite

- 1 lata de **Leite MOÇA® 395 g**

Brigadeiro

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 3 colheres (sopa) de **MOÇA® Churros Pó**
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de **MOÇA® Churros Cereal**



Modo de preparo

Doce de Leite

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata.
2. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de **Leite MOÇA®** e água suficiente para cobrir toda a lata.
3. Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos (contados após início da fervura).
4. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.
5. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Em seguida coloque em um saco de confeitar com um bico, feche bem e reserve.

Brigadeiro

6. Em uma panela misture o **Leite MOÇA®**, o **MOÇA® Churros Pó** e a manteiga, e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 a 10 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
7. Transfira para um prato untado com manteiga e reserve para esfriar.
8. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no açúcar e canela misturados. Coloque-as em forminhas de papel e decore cada brigadeiro com um pouco do doce de leite e 1 unidade de **MOÇA® Churros Cereal**. Sirva.



FEITO
COM



Rocambole de Doce de Leite



Tempo de preparo:
1 hora e 10 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

Massa

- 6 ovos
- 5 colheres (sopa) de água
- meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de **Leite MOÇA® 395g**
- açúcar de confeiteiro para polvilhar



Modo de preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos com a água até dobrar de volume. Sem parar de bater, junte o açúcar aos poucos, e bata até formar uma mistura clara e fofo.
2. Desligue a batedeira e peneire a farinha de trigo e o fermento em pó, misturando levemente.
3. Despeje em uma assadeira retangular (31 cm x 42 cm) forrada com papel-manteiga, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos.
4. Retire do forno e desenforme ainda quente sobre um papel-manteiga polvilhado com açúcar.

Recheio

5. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata.
6. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de **Leite MOÇA®** e água suficiente para cobrir toda a lata.
7. Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos (contados após início da fervura).
8. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.
9. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo.
10. Espalhe o doce de leite pela massa, enrole e polvilhe o açúcar de confeitiro.



FEITO
COM



Torta de Moça Churros



Tempo de preparo:
3 horas e 10 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

Base

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES® Maisena** triturado
- meia colher (chá) de canela em pó
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada
- 2 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**

Recheio

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 4 colheres (sopa) de **MOÇA® Churros Pó**

Cobertura e Decoração

- 1 lata de **Leite MOÇA® 395 g**
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- meia colher (sopa) de canela em pó



Modo de preparo

Base

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa compacta.
2. Distribua a massa em uma forma redonda de fundo removível (22 cm de diâmetro) e aperte-a bem no fundo para que forme uma camada uniforme.
3. Leve-a para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos. Em seguida retire e reserve até que esfrie por completo.

Recheio

4. Em um recipiente, hidrate a gelatina sem sabor na água. Espere até que ela fique firme, em seguida leve ao micro-ondas por cerca de 20 segundos. Reserve.
5. Em outro recipiente, misture o **NESTLÉ® Creme de Leite** e o **MOÇA® Churros Pó** até dissolver por completo. Adicione a gelatina reservada e misture.
6. Despeje o recheio sobre a base fria e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

Cobertura e Decoração

7. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata.
8. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de **Leite MOÇA®** e água suficiente para cobrir toda a lata.
9. Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos (contados após início da fervura).
10. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.
11. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Em seguida coloque em um saco de confeitar com um bico, feche bem e decore a torta gelada.
12. Finalize com o açúcar e a canela polvilhados. Sirva.

FEITO
COM



Torta Banoffee



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
12 porções

INGREDIENTES

Massa

- 1 pacote de Biscoito **TOSTINES® de Maisena** triturado
- 100 g de manteiga
- 3 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**

Recheio

- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 2 bananas-nanicas em rodelas
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** (gelado por 12 horas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- meia colher (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**



Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente, coloque o **Biscoito TOSTINES®** triturado com a manteiga derretida e o **Leite NINHO®**. Misture até formar uma massa homogênea.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (22 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 10 minutos. Reserve.

Montagem

3. Espalhe sobre a massa da torta o **MOÇA® Doce de Leite** e distribua as rodela de banana.
4. Em uma batedeira, misture o **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** gelado e o açúcar e bata em velocidade alta até obter um chantilly firme (cerca de 4 minutos).
5. Cubra com o chantilly e finalize polvilhando o **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**. Sirva.



Alfajores Argentinos

QUEM DISSE QUE
ALFAJORES SÓ SE
COME LÁ FORA?



Tempo de preparo:
2 horas e 10 minutos



Rendimento:
35 unidades

INGREDIENTES

Recheio de Doce de Leite

- 1 lata de **Leite MOÇA® 395g**

Massa

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- meia colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- meia colher (sopa) de essência de baunilha

Cobertura de Chocolate

- 500 g de **Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO®**



Modo de preparo

Recheio de Doce de Leite

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de **Leite MOÇA®**. Coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la.
2. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos (contados após início da pressão).
3. Espere sair toda a pressão. Abra a panela e retire a lata com cuidado. Deixe-a esfriar antes de abri-la.
4. Transfira o conteúdo para um recipiente. Misture para ficar homogêneo. Reserve.

Massa

5. Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas. Reserve.
6. À parte, misture a farinha de trigo, o mel, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e a essência de baunilha. Junte à mistura de manteiga.
7. Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia. Deixe descansar por 30 minutos.
8. Abra com um rolo a massa entre dois plásticos-filme, deixando-a com espessura de 0,5 cm.
9. Com um cortador, recorte círculos de 5 cm de diâmetro.
10. Arrume-os em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
11. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos (sem dourar muito).
12. Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberta com papel-manteiga.
13. Depois de frios, una dois discos com uma camada de doce de leite, retirando o excesso. Reserve.

Cobertura de Chocolate

14. Derreta o chocolate conforme as indicações da embalagem e banhe os alfajores um a um na **Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO®**.
15. Coloque-os sobre papel-alumínio ou papel-manteiga e deixe secar.



FEITO
COM



Pão de Mel de Colher

O QUERIDINHO QUE A GENTE AMA, EM UMA VERSÃO SUPER DIFERENTE!



Tempo de preparo:
1 hora e 10 minutos



Rendimento:
20 porções

INGREDIENTES

Massa

- 1 ovo
- meia xícara (chá) de mel
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- meia colher (chá) de canela em pó
- meia colher (chá) de cravo em pó
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Ganache

- 100 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO®**
- meia xícara (chá) de **NESTLÉ® Creme de Leite**

Recheio

- 1 xícara (chá) de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**



Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente, coloque o ovo, o mel, o **Leite NINHO**[®], a canela em pó, o cravo em pó, a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó GAROTO**[®] e por último o fermento e misture bem até ficar uma massa homogênea.
2. Despeje em uma forma (21 cm x 31 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Reserve.

Ganache

3. Em um recipiente, coloque a **Cobertura de Chocolate Meio Amargo GAROTO**[®] e leve ao micro-ondas, em potência média, por 3 minutos, mexendo de minuto em minuto.
4. Acrescente o **NESTLÉ**[®] **Creme de Leite** e misture bem.
5. Deixe esfriar e reserve.

Montagem

6. Em um pote, coloque um disco de bolo e cubra com uma camada de **MOÇA**[®] **Doce de Leite**.
7. Coloque mais uma camada de bolo e cubra com a ganache.
8. Feche o pote e decore-o como preferir.





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

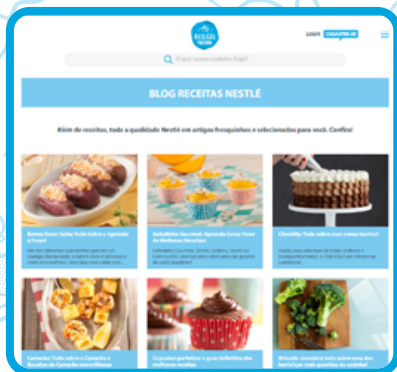
Ingrediente / Produto

ver receitas

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.



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!

