

BOLOS DELICIOSOS

Receitas de bolos deliciosos para comemorar em todos os momentos.

BOLOS DELICIOSOS



Sumário

- Bolo pão de mel 3**
- Bolo de pêssego com mirtilo (blueberry) 4**
- Bolo gelado com coco 5**
- Bolo com creme de paçoca 6**
- Bolo de cenoura com brigadeiro 7**
- Bolo de chocolate com morangos 8**
- Bolo de fubá delícia 10**
- Bolo gelado de frutas com coco 11**
- Bolo baba de moça 12**
- Bolo de chocolate com cobertura de coco 14**
- Bolo GALAK® 15**
- Bolo de churros com recheio de doce de leite 16**
- Bolo de milho-verde 17**
- Bolo de aniversário 18**
- Bolo vulcão de brigadeiro 20**
- Bolo crocante de chocolate 21**
- Bolo bem-casado 23**

Nestlé®, Nestlé® Creme de Leite, Moça® e demais marcas apresentadas nesta coleção são registradas e de propriedade da Nestlé Brasil Ltda.

A ficha catalográfica encontra-se disponível na Editora Melhoramentos

© 2020 Editora Melhoramentos Ltda. ● Coordenação Culinária: Camila Guimarães e Cintia Kichise ● Todas as receitas apresentadas neste livro foram testadas e aprovadas por Receitas Nestlé® ● *Coordenação editorial Sete* (www.sitedosete.com) ● *Edição de texto e preparo* Leonardo Ortiz ● *Revisão* Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati ● *Projeto gráfico e diagramação* Luciana Soga ● *Fotografias* Marcelo Resende ● ISBN: 978-85-06-08472-4 ● ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR ● Caixa Postal 729 - CEP 01031-970 ● São Paulo-SP - Brasil Tel.: (11) 3874-0880 ● www.editoramelhoramentos.com.br ● sac@melhoramentos.com.br ● Impresso no Brasil



Bolo pão de mel

Rendimento: 30 unidades

Preparo: 50 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 xícara de chá de mel
- 1 colher de sopa de NESCAFÉ® Tradição
- 3 colheres de sopa de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio morno
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 170 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, bata levemente os ovos e misture o Leite MOÇA®, o mel, o NESCAFÉ® Tradição dissolvido no Leite MOLICO®, a canela e o cravo.
2. Acrescente a farinha de trigo, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e o fermento em pó. Misture bem até ficar homogêneo.
3. Despeje em uma forma retangular (26 cm × 38 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
4. Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos.
5. Desenforme e cubra-o, ainda quente, com o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® picado. Espere derreter e espalhe com o auxílio de uma espátula.





Bolo de pêssego com mirtilo (blueberry)

Rendimento: 12 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 3 ovos
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 lata de Leite MOÇA® Light
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de NESTLÉ® Aveia Flocos Finos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de mirtilo
- 1 xícara de chá de pêssego em calda, em fatias

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata os ovos e a manteiga.
2. Junte o Leite MOÇA® em fio e continue batendo até obter uma mistura cremosa.
3. Desligue a batedeira, junte a farinha de trigo, a NESTLÉ® Aveia e o fermento.
4. Despeje a massa em uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
5. Acomode as fatias de pêssego e os mirtilos.
6. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos.

Bolo gelado com coco

Rendimento: 20 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 4 ovos
- 8 colheres de sopa de água
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Finalização

2 pacotes de coco seco ralado (200 g)

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata as gemas com a água até a mistura ficar

esbranquiçada. Junte o açúcar e bata de novo.

2. Retire da batedeira, misture a farinha de trigo e reserve.
3. Bata as claras em neve e incorpore à massa reservada.
4. Acrescente o fermento em pó e despeje em uma assadeira retangular (23 cm × 32 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
5. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.
6. Corte o bolo em quadrados e reserve.

Creme

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até levantar fervura. Mexa de tempos em tempos.
2. Passe os pedaços de bolo pelo creme e, em seguida, cubra com o coco ralado.
3. Embrulhe em papel-alumínio ou plástico-filme e leve para gelar.



Bolo com creme de paçoca

Rendimento: 25 porções

Preparo: 55 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 paçocas rolha trituradas

Massa

- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

DICAS

- Utilize uma assadeira de bordas altas e com furo central mais largo, para o bolo conter todo o creme.
- Ao cortar, sirva um pedaço de bolo com o creme que está na cavidade.
- Se desejar, utilize 1 paçoca triturada para decorar.

- 3 paçocas rolha trituradas
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

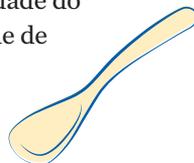
MODO DE PREPARO

Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas, a essência de baunilha e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
2. Retire do fogo, junte o NESTLÉ® Creme de Leite e a paçoca. Reserve.

Massa

1. Em um recipiente, misture bem os ovos, a essência de baunilha, o óleo e o Leite NINHO®.
2. Junte o açúcar e mexa bem. Aos poucos, adicione a farinha de trigo e a paçoca, até formar uma massa homogênea.
3. Junte a canela e o fermento. Misture e despeje em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro, de bordas altas), untada e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos, ou até que esteja dourado e firme.
5. Espere amornar e desenforme sobre um prato de servir.
6. Preencha a cavidade do bolo com o creme de paçoca. Sirva a seguir.



Bolo de cenoura com Brigadeiro

Rendimento: 14 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Recheio e cobertura

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 colheres de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

Massa

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 cenouras médias
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Montagem

- 3 colheres de sopa de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Recheio e cobertura

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 8 minutos ou até que desprenda do fundo da panela.
2. Transfira a mistura para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
3. Enrole metade da massa do brigadeiro e passe pela farinha de trigo. Reserve.



Massa

1. Em um liquidificador, bata os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar.
2. Transfira a massa para um recipiente, junte a farinha de trigo e o fermento em pó.
3. Misture bem e coloque em uma forma redonda (24 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Distribua sobre a massa os brigadeiros reservados passados pela farinha de trigo e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 40 minutos.
4. Desenforme ainda morno, cubra com o brigadeiro restante e decore com o chocolate granulado.

DICA

Se desejar, utilize o MOÇA® Doceria Brigadeiro no recheio.

Bolo de chocolate com morangos

Rendimento: 15 porções

Preparo: 1h25

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 5 ovos
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó

Recheio e cobertura

- 1 caixa de morangos (300 g)
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 xícara de chá de amido de milho
- 300 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e bata bem.
2. Desligue a batedeira, peneire aos poucos a farinha de trigo, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e o fermento em pó. Misture.
3. Despeje a massa em uma forma redonda média (24 cm de diâmetro), untada com manteiga

e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 40 minutos.

Recheio e cobertura

1. Separe alguns morangos para a decoração. Corte o restante em fatias e reserve.
2. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o Leite NINHO® e o amido de milho. Leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
3. Retire do fogo e acrescente metade do Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®. Misture até o chocolate derreter e incorporar ao creme.
4. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e misture até ficar homogêneo.
5. Com uma faca serrilhada, corte a massa do bolo em duas partes, recheie com metade do creme e com os morangos fatiados.
6. Feche o bolo e cubra com o restante do creme.
7. Decore com o restante do Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® ralado em ralo grosso e com os morangos inteiros.



DICA

Pare umedecer o bolo, utilize 2 colheres de sopa do recheio pronto diluído em 1 xícara de chá de leite com 1 colher de sopa de conhaque.





Bolo de fubá delícia

Rendimento: 12 porções

Preparo: 1h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de fubá
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de goiabada em cubos pequenos



MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata a manteiga e os ovos até formar um creme fofo.
2. Adicione o Leite MOÇA® em fio e continue batendo.
3. Desligue a batedeira e junte o Leite NINHO®, a farinha de trigo, o fubá e o fermento. Misture bem.
4. Despeje a massa em uma assadeira redonda com furo central (23 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
5. Passe os cubos de goiabada pela farinha e espalhe-os sobre o bolo. Afunde-os levemente com uma faca.
6. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 50 minutos.

Bolo gelado de frutas com coco

Rendimento: 10 porções

Preparo: 1h30

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 gemas
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho

Montagem

- 4 xícaras de chá de bolo branco pronto, esfarelado
- 2 xícaras de chá de frutas picadas (morango, ameixa e nectarina)
- 4 colheres de sopa de coco ralado

DICAS

- Utilize o bolo pronto de sua preferência.
- Se desejar, substitua o bolo por panetone.

MODO DE PREPARO

Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, as gemas, o Leite NINHO® e o amido de milho. Leve ao fogo médio por 5 minutos ou até engrossar, mexendo sempre para não formar grumos.
2. Espere esfriar e reserve.

Montagem

1. Em um recipiente, misture bem o bolo esfarelado com o creme reservado e as frutas.
2. Coloque a mistura em uma forma de bolo inglês (28 cm × 11 cm × 7 cm) forrada com plástico-filme.
3. Leve para gelar por 1 hora.
4. Desenforme o bolo, cubra com o coco ralado e decore com fatias de frutas.



Bolo baba de moça

Rendimento: 18 porções

Preparo: 1h30

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 6 ovos
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 vidro de leite de coco
- 3 gemas

Cobertura

- 3 claras
- 1 xícara de chá de açúcar

Montagem

- 1 pacote de coco seco ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume.
2. Acrescente o açúcar e deixe bater até obter uma massa homogênea.
3. Desligue a batedeira e misture a farinha de trigo e o fermento.
4. Despeje a massa em uma forma redonda (24 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

5. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos ou até que a massa esteja levemente dourada.
6. Retire do forno e espere esfriar.

Recheio

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o leite de coco e as gemas.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (10 minutos).
3. Retire do fogo e deixe esfriar.

Cobertura

1. Em uma panela, misture as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo. Mexa sem parar por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo sempre para não cozinhar.
2. Transfira a cobertura para uma batedeira e bata até dobrar de volume, formando um merengue firme.

Montagem

1. Com uma faca serrilhada, corte o bolo ao meio, e o recheie com a baba de moça.
2. Cubra-o com o merengue e decore com o coco ralado. Sirva a seguir.

DICA

Se desejar, regue a massa do bolo com 1 xícara de chá da calda de sua preferência.







Bolo de chocolate com cobertura de coco

Rendimento: 24 porções

Preparo: 1h15

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 4 gemas
- 1 vidro de leite de coco
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de chá de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata bem a manteiga com o açúcar.
2. Junte as gemas, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e o Leite NINHO®.
3. Desligue a batedeira, misture levemente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados.
4. Bata as claras em neve e incorpore na massa.
5. Despeje a massa em uma forma retangular (23 cm × 32 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos.

Cobertura

1. Em uma panela, misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo por 15 minutos. Mexa sempre até obter uma consistência cremosa.
2. Fure o bolo com um garfo e despeje a cobertura por cima.
3. Corte em quadrados e sirva.

Bolo Galak®

Rendimento: 15 porções

Preparo: 1h10

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 4 ovos
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó

Recheio e cobertura

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 300 g de Chocolate GALAK®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter uma massa fofa.
2. Desligue a batedeira e misture aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó.

3. Despeje a massa em uma forma redonda média (24 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 35 minutos.

Recheio e cobertura

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO® e o amido de milho. Mexa até engrossar.
2. Retire do fogo, junte 200 g de Chocolate GALAK® picado e mexa até incorporar ao creme.
3. Misture o NESTLÉ® Creme de Leite e reserve.

Montagem

1. Divida a massa do bolo em duas partes.
2. Monte-o utilizando metade do creme como recheio e o restante como cobertura.
3. Decore com o Chocolate GALAK® restante ralado em ralo grosso.

DICA

Se desejar, umedeça a massa assada com 2 colheres de sopa do recheio pronto diluído em 1 xícara de chá de Leite NINHO®.





Bolo de churros com recheio de doce de leite

Rendimento: 20 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: médio



INGREDIENTES

Recheio

- 2 latas de Leite MOÇA®

Massa

- 3 ovos
- 100 g de manteiga
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- açúcar para decorar
- canela em pó para decorar

MODO DE PREPARO

Recheio

1. Retire o rótulo e o excesso de cola das latas de Leite MOÇA®.
2. Coloque-as fechadas em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-las.
3. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos (contados após o início da pressão).
4. Espere sair toda a pressão, abra a panela e retire as latas com cuidado. Deixe esfriar antes de abri-las.
5. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até ficar um creme fofo.
2. Desligue a batedeira e junte a farinha de trigo, o Leite NINHO®, a canela e o fermento. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma redonda (20 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos.
5. Desenforme o bolo ainda morno. Corte-o em 3 partes iguais e recheie com o Leite MOÇA® cozido, reservando uma parte para decorar.
6. Polvilhe com açúcar e canela em pó. Sirva a seguir.



Bolo de milho-verde

Rendimento: 8 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 4 espigas de milho-verde
- 1/2 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de açúcar de confeitaria para decorar



MODO DE PREPARO

1. Debulhe o milho, cortando os grãos rente ao sabugo.
2. Em um liquidificador, bata o milho com a água.
3. Passe a mistura por uma peneira e retorne o creme para o liquidificador.
4. Junte o óleo, o Leite MOÇA® e os ovos. Bata bem.
5. Em um recipiente, despeje a mistura, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó. Misture bem.
6. Despeje a massa em uma forma redonda com furo central (20 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 40 minutos ou até que, espetando um palito na massa, ele saia limpo.
7. Espere amornar, desenforme, polvilhe o açúcar de confeitaria e sirva a seguir.

DICAS

- Se desejar, substitua as espigas de milho por 2 latas de milho-verde escorridas.
- Se desejar, adicione à massa 100 g de coco seco ou 250 g de coco fresco ralado.
- Para um sabor de milho mais forte, prepare o bolo sem coar o bagaço. Nesse caso, basta bater o milho com o restante dos ingredientes no liquidificador. Não é necessário peneirar a massa nem adicionar a água que seria utilizada para processá-lo.

Bolo de aniversário

Rendimento: 25 porções

Preparo: 2h

Dificuldade: média



INGREDIENTES

Massa

- 8 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de castanha-do-pará moída
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio de chocolate

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

Recheio de baba de moça

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 vidro de leite de coco
- 4 gemas

Cobertura

- 4 claras
- 1 xícara de chá de açúcar
- castanha-do-pará moída, para decorar

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®.

4. Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, a castanha-do-pará e o fermento. Misture.
5. Despeje a massa em uma forma redonda (28 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos.
7. Retire do forno e espere amornar. Reserve.

Recheio de chocolate

1. Em um recipiente, aqueça o NESTLÉ® Creme de Leite em banho-maria.
2. Adicione o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® picado.
3. Misture até formar um creme homogêneo. Reserve.

Recheio de baba de moça

1. Em uma panela média, misture bem o Leite MOÇA®, o leite de coco e as gemas.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 10 minutos ou até que o creme se desprenda do fundo da panela.
3. Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.



DICA

Se preferir, decore com morangos ou frutas vermelhas e hortelã.



Cobertura

1. Em uma panela, misture as claras e o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto. Continue mexendo para não cozinhar.
3. Transfira o conteúdo para uma batedeira. Bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.

Montagem

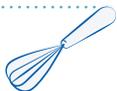
1. Desenforme o bolo e o corte em 3 partes iguais.
2. Sobre uma das partes, espalhe o recheio de chocolate. Cubra com a outra parte da massa.
3. Espalhe o recheio de baba de moça. Cubra com a última parte da massa.
4. Espalhe a cobertura sobre todo o bolo e finalize com a castanha-do-pará.

Bolo vulcão de Brigadeiro

Rendimento: 20 porções

Preparo: 1h35

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 100 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

Cobertura

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 4 colheres de sopa de chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata a manteiga, os ovos, o açúcar e o Chocolate em Pó DOIS FRADES® até ficar homogêneo.
2. Desligue a batedeira, junte o Leite NINHO®, a farinha, o fermento e o bicarbonato. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma redonda com furo central

(23 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

4. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 40 minutos.
5. Espere amornar e desenforme.

Cobertura

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo médio por 8 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue o fogo, junte o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem.
3. Espere amornar e faça uma camada de brigadeiro em toda volta do bolo.
4. Coloque o brigadeiro restante no furo central, de modo a escorrer levemente.
5. Decore com o granulado.





Bolo crocante de chocolate

Rendimento: 20 porções

Preparo: 1h10

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio e cobertura

- 3 gemas
- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha)
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

Montagem

- 2 xícaras de chá de pé de moleque triturado

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.
2. Adicione o Leite NINHO® e bata mais um pouco.
3. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e o fermento. Misture levemente.
4. Despeje a massa em uma forma redonda (24 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.
5. Corte o bolo ainda morno ao meio. Reserve.

Recheio e cobertura

1. Em uma panela, misture as gemas, o Leite MOÇA®, o Leite NINHO® e o amido de milho.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
3. Quando estiver bem cremoso, retire do fogo e adicione o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® picado. Misture até ficar homogêneo e espere amornar.

Montagem

1. Recheie uma das partes do bolo com uma camada de creme e espalhe metade do pé de moleque.
2. Cubra com a outra metade do bolo.
3. Espalhe o restante do creme e decore com o pé de moleque.



Bolo Bem-casado

Rendimento: 16 porções

Preparo: 1h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Recheio

- 1 lata de Leite MOÇA®

Massa

- 6 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara de chá de fécula de batata
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

- 2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

MODO DE PREPARO

Recheio

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

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®.
4. Desligue a batedeira, adicione a fécula de batata e o fermento em pó. Misture delicadamente.
5. Despeje a massa em uma forma retangular (30 cm × 41 cm), untada com manteiga e polvilhada com fécula de batata.
6. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos.
7. Retire do forno e espere amornar.
8. Desenforme e corte o bolo ao meio.
9. Sobre uma das partes, espalhe o doce de leite reservado e cubra com a outra metade.

Cobertura

1. Em um recipiente, misture o açúcar de confeiteiro com o Leite NINHO® e despeje sobre o bolo.
2. Espere secar e sirva.



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!

