

Atendendo a pedidos

# *Sobremesas geladas*



Serviço Nestlé ao Consumidor



Good Food, Good Life



# Bem estar... é viver diferentes sensações e sabores

O prazer de viver num país tropical é poder desfrutar, o ano inteiro, de um cardápio rico em cores, sabores e sensações diferentes. Os contrastes e a diversidade que só o Brasil propicia são traduzidos em cardápios que combinam doces e salgados, frutas e massas, quentes e frios. E as sobremesas são uma atração à parte, o *gran finale*

para todas as ocasiões especiais. Isso sem falar que este momento da refeição traz sempre uma expectativa e um significado de carinho e agrado para aqueles que amamos. Atendendo a pedidos, a Nestlé traz até você receitas deliciosamente refrescantes para garantir o sucesso de suas sobremesas! Mãos à obra!



## Sopa de morango com sorvete de iogurte

### ✿ INGREDIENTES

Sorvete

- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 pote de **Iogurte Natural NESTLÉ®**
- 1 xícara (chá) de açúcar

Sopa

- 1kg de morangos limpos
- 2 xícaras (chá) de vinho branco
- meia xícara (chá) de açúcar
- folhas de hortelã para decorar

### ✿ MODO DE PREPARO

Sorvete

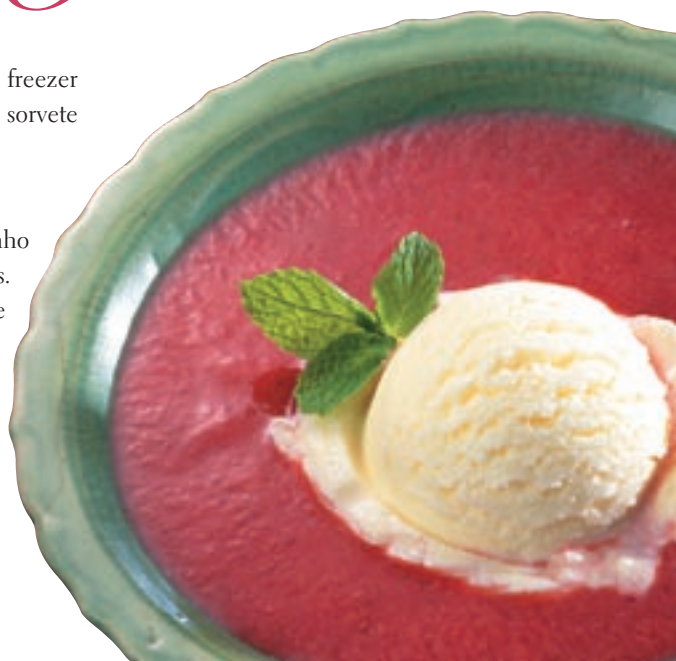
Bata no liquidificador o Creme de Leite com o Iogurte e o açúcar. Coloque em

um recipiente refratário e leve ao freezer por cerca de 4 horas ou até que o sorvete esteja consistente.

Sopa

Cozinhe os morangos com o vinho e o açúcar até que estejam macios. Bata-os no liquidificador, espere esfriar e leve à geladeira. No momento de servir, coloque a sopa em um prato com duas bolas pequenas de sorvete. Decore com folhas de hortelã e sirva a seguir.

✿ **RENDIMENTO:** 6 porções





# Sorvete de banana com calda quente

## ❁ INGREDIENTES

### Sorvete

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 medida (da lata) de leite
- 2 bananas-nanicas
- 2 colheres (sopa) suco de limão

### Calda de chocolate

- 1 tablete de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo
- 2 colheres (sopa) de manteiga

### Farofa doce

- 3 colheres (sopa) de Leite NINHO®
- 3 colheres (sopa) de NESTLÉ® Farinha Láctea
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de castanhas de caju torradas e moídas

## ❁ MODO DE PREPARO

### Sorvete

Bata no liquidificador o Leite MOÇA com o leite, as bananas e o suco de limão no liquidificador. Coloque em um recipiente refratário e leve ao freezer por cerca de 3 horas ou até que o sorvete esteja consistente.

### Calda de chocolate

Coloque em uma panela o Chocolate picado com a manteiga, quatro colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter uma calda homogênea.

### Farofa doce

Misture em uma tigela o Leite NINHO com a Farinha Láctea, o açúcar e as castanhas de caju. Monte as taças de sorvete colocando um pouco da calda de chocolate, uma bola de sorvete de banana e a farofa doce.

❁ RENDIMENTO: 10 porções

## Dica

■ A calda de chocolate deve ser utilizada quente.

Os sorvetes caseiros preparados com frutas ficam nutritivos, deliciosos e refrescantes. Querendo, substitua as bananas por um abacate, uma maçã grande ou ainda uma fatia grande de mamão.

Sabores refrescantes

# Torta de limão

## ❁ INGREDIENTES

### Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
4 colheres (sopa) de manteiga  
meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®  
1 colher (chá) de fermento em pó

### Recheio

1 lata de Leite MOÇA®  
6 colheres (sopa) de suco de limão  
meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®  
1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

### Cobertura

3 claras  
6 colheres (sopa) de açúcar

## ❁ MODO DE PREPARO

### Massa

Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o Creme de Leite e o fermento. Misture-os com as pontas dos dedos, juntando a farinha até que seja toda incorporada à massa e que solte completamente das mãos. Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira. Abra a massa, forre uma fôrma de aro removível (25cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido por cerca de 20 minutos. Enquanto isso, prepare o recheio e a cobertura.

### Recheio

Misture bem o Leite MOÇA com o suco de limão até que adquira consistência de creme. Incorpore o Creme de Leite e as raspas de limão.

### Cobertura

Bata as claras em neve, junte aos poucos o açúcar e continue batendo até obter um merengue bem firme. Recheie a torta com o creme de limão, cubra-a com a cobertura e volte a torta ao forno médio-alto (200°C), por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Sirva gelada.

❁ RENDIMENTO: 16 porções



## Dicas

- Para preparar o merengue (cobertura), utilize claras em temperatura ambiente.
- Acrescente o açúcar aos poucos quando as claras estiverem quase em ponto de neve, sem desligar a batedeira.
- Para verificar o ponto do merengue, erga as pás da batedeira: o merengue deve estar firme, preso às pás, caindo num fio grosso e pesado.



# Flan de maracujá



## ❖ INGREDIENTES

6 maracujás  
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®  
1 lata de Leite MOÇA®  
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)

## ❖ MODO DE PREPARO

Bata a polpa dos maracujás no liquidificador com uma xícara (chá) de água. Passe o suco por uma peneira e retorne-o sem as sementes ao liquidificador. Junte o Creme de Leite, o Leite MOÇA e a gelatina diluída em cinco colheres (sopa) de água fria e dissolvida em banho-maria e bata até ficar homogêneo. Coloque em fôrma com furo central (19 cm de diâmetro) molhada ou levemente untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até ficar firme. Desenforme e decore. Sirva a seguir.

❖ RENDIMENTO: 16 porções

## Dicas

- Prepare uma calda de maracujá para acompanhar o flan: em uma panela, misture a polpa de um maracujá, 1 xícara (chá) de açúcar e meia xícara (chá) de água e leve ao fogo até ferver. Retire do fogo e sirva frio, sobre o flan.
- Se preferir, substitua os maracujás pela mesma medida da lata de Leite MOÇA de suco de maracujá concentrado.



O maracujá é uma fruta tropical muito apreciada para o preparo de sucos, sobremesas e até mesmo em receitas salgadas. É popularmente conhecido por ter efeito calmante.



# Gelatina mosaico



## ❖ INGREDIENTES

5 pacotes de gelatina de cores e sabores diferentes (uva, morango, limão, framboesa, abacaxi)  
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)  
1 lata de Leite MOÇA®  
1 medida (da lata) de leite

## ❖ MODO DE PREPARO

Prepare cada gelatina separadamente, diluindo cada uma delas em uma xícara (chá) de água fervente. Coloque em fôrmas retangulares ou quadradas. Deixe esfriar e leve à geladeira, até que fiquem bem consistentes. Retire da geladeira e corte em cubos. Junte cinco colheres (sopa) de

água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Bata no liquidificador o Leite MOÇA, o leite e a gelatina sem sabor diluída até obter uma mistura homogênea. Despeje os cubos reservados de gelatina em taças individuais, despeje sobre eles a mistura de Leite MOÇA e leve à geladeira até ficar bem consistente.

❖ RENDIMENTO: 20 porções

## Dica

- Se preferir, prepare a Gelatina Mosaico em um recipiente grande.



Sabores tradicionais

# Mousse de chocolate

## ❁ INGREDIENTES

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®  
1 tablete de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC  
Meio Amargo, picado  
3 claras  
3 colheres (sopa) de açúcar  
raspas de chocolate para decorar

## ❁ MODO DE PREPARO

Aqueça em banho-maria o Creme de Leite. Junte o Chocolate e mexa até que fique um creme homogêneo. Reserve. Bata as claras em neve firme. Adicione, aos poucos, o açúcar. Misture levemente ao creme de chocolate. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Decore com raspas de chocolate.

❁ RENDIMENTO: 8 porções



# Torta espelhada de morango

## ❁ INGREDIENTES

### Massa

1 pacote de Biscoito Maizena  
TOSTINES®  
100g de manteiga em  
temperatura ambiente

### Creme

1 lata de Leite MOÇA®  
1 medida (da lata) de leite  
2 gemas peneiradas  
1 colher (sopa) de maizena  
meia colher (chá) de raspa  
da casca de limão

### Cobertura

200g de morango  
3 colheres (chá) de maizena  
1 xícara (chá) de vinho tinto  
2 colheres (sopa) de geléia  
de morango peneirada



# Torta holandesa

## ❁ INGREDIENTES

### Massa

1 pacote de **Biscoito Leite e Mel NESTLÉ®**  
100g de manteiga em temperatura ambiente  
1 pacote de **Biscoito CALIPSO Original**

### Recheio

meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**  
3 colheres (sopa) de açúcar  
meio pote de **Sorvete de Creme NESTLÉ®**

### Cobertura

meia lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**  
meio tablete de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC Meio Amargo**

## ❁ MODO DE PREPARO

### Massa

Coloque os Biscoitos aos poucos no liquidificador e triture-os bem. Misture o Biscoito moído com a manteiga até formar uma farofa grossa e úmida. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível (24cm de diâmetro), e nivele bem com o auxílio das costas de uma colher. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 5 minutos. Deixe esfriar.

### Creme

Leve ao fogo baixo o Leite MOÇA com o leite, as gemas e a maisena, mexendo sempre até adquirir consistência cremosa (cerca de 10 minutos). Junte as raspas de limão e deixe esfriar. Despeje o creme frio so-

bre a massa da torta. Por cima, arrume os morangos cortados ao meio.

### Cobertura

Dissolva a maisena no vinho tinto e junte a geléia. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver e ficar transparente. Espalhe sobre os morangos. Sirva gelada.

## ❁ RENDIMENTO:

16 porções

## ❁ MODO DE PREPARO

Bata o Biscoito Leite e Mel no liquidificador até obter uma farofa fina. Coloque esta farofa em uma tigela, junte a manteiga e misture até obter uma massa homogênea. Reserve. Coloque os Biscoitos CALIPSO em toda lateral de uma fôrma de aro removível (26 cm de diâmetro), forre o fundo com a massa e reserve. Bata o Creme de Leite com o açúcar e o Sorvete na batedeira e coloque o recheio sobre o fundo de massa reservado. Cubra com papel de alumínio e leve ao freezer por cerca de 12 horas. Aqueça em banho-maria o Creme de Leite. Junte o Chocolate e mexa até que fique um creme homogêneo. Espere esfriar, cubra a superfície da torta e sirva.

## ❁ RENDIMENTO: 14 porções

## Dica

■ Deixe a torta na geladeira por cerca de 10 minutos antes de servir.

Tenha o hábito de consumir frutas, pois elas são importantes fornecedoras de vitaminas, minerais e fibras ao organismo. Há diversas maneiras de consumi-las: picadas, amassadas, em forma de creme, no preparo de bebidas... Escolha a que mais lhe agrada!

## FAZ BEM SABER



Bem-estar é aquela sensação gostosa de simplesmente estar bem ou de estar com quem se gosta. Para proporcionar o que há de mais gostoso à mesa e tornar inesquecíveis os seus bons momentos, o Serviço Nestlé ao Consumidor presenteia você com receitas muito saborosas e de fácil preparo.

A missão do Serviço Nestlé ao Consumidor é atender e orientar consumidores e público em geral sobre seus produtos e nutrição.

Se você desejar mais receitas ou informações sobre produtos Nestlé, entre em contato conosco: caixa postal: 21144  
CEP 04602-970; telefone: 0800-7701457;  
e-mail: falecom@nestlé.com.br;  
site: [www.nestle.com.br](http://www.nestle.com.br)