

INVERNO: RECEITAS QUENTINHAS PARA AQUECER NOS DIAS FRIOS

INVERNO

RECEITAS QUENTINHAS
PARA AQUECER NOS DIAS FRIOS





RECEITAS NESTLÉ SELECIONOU RECEITAS DELICIOSAS
PARA CURTIR O INVERNO E AQUECER NOS DIAS FRIOS.

APROVEITE!

ÍNDICE

Bolo de Chocolate com Calda	04
Sopa Cremosa de Abóbora.....	06
Chocolate Quente Cremoso	08
Torta de Frango de Liquidificador	10
Fondue de Brigadeiro	12
Caldo Verde	14
Brigadeiro de Copinho MOÇA®.....	16
Fondue de 3 Queijos	18
Bolo de Cenoura com Cobertura de Brigadeiro	20
Polenta com Carne Moída	22



BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
28 porções

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de água fervente

Calda

- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 colher (chá) de raspas da casca de laranja
- 1 colher (chá) de manteiga
- meia xícara (chá) de água



MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar, o **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**, o fermento e o bicarbonato peneirados.
2. Junte o óleo, os ovos e a água fervente, misturando bem.
3. Despeje a massa em uma assadeira retangular (22 cm x 33 cm), untada com óleo, e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Reserve.

Calda

4. Em uma panela pequena, misture todos os ingredientes com a água e leve ao fogo baixo, deixando ferver até obter uma calda grossa.
5. Retire do fogo e espalhe sobre o bolo ainda quente.
6. Deixe-o esfriar, corte em quadrados e sirva.

FEITO COM

Nestlé®

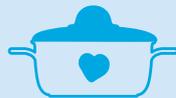


CONFIRA A RECEITA NO SITE

SOPA CREMOSA DE ABÓBORA COM PÃO



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 dente de alho amassado
- 500 g de abóbora em cubos
- 1 colher (chá) de gengibre picado
- meia colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- meia xícara (chá) de queijo meia cura ralado
- 1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Junte a abóbora, o gengibre, o sal e a água.
3. Tampe e cozinhe em fogo médio por cerca de 20 minutos ou até a abóbora ficar macia.
4. Espere amornar e bata no liquidificador.
5. Volte à panela e deixe ferver.
6. Junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e o queijo. Misture bem.
7. Polvilhe a cebolinha-verde e sirva.

Dica:

- Sirva a sopa dentro de minipães italianos, em cestinhas de pão de forma ou com croutons.

FEITO COM



CONFIRA A RECEITA NO SITE

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO



Tempo de preparo:
10 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 3 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**



MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o **Leite NINHO®** com o **Chocolate em Pó DOIS FRADES®** e o açúcar.
2. Despeje em uma panela com a canela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver.
3. Desligue, adicione o **NESTLÉ® Creme de Leite** e mexa bem até ficar homogêneo.
4. Retire a canela e sirva quente.

Dica:

- Se desejar, acrescente 2 cravos-da-índia.

FEITO COM

Nestlé



CONFIRA A RECEITA NO SITE

TORTA DE FRANGO DE LIQUIDIFICADOR



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
16 porções

Ingredientes

Recheio

- 1 cenoura ralada
- 1 xícara (chá) de peito de frango defumado picado
- 1 xícara (chá) de milho-verde
- 1 xícara (chá) de queijo mozzarella picado
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Montagem

- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

Massa

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 tablete de **MAGGI® Caldo Galinha**
- meio pacote de queijo parmesão ralado (25 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Foto: Sheila Oliveira



MODO DE PREPARO

Recheio

1. Em um recipiente, misture os ingredientes.

Massa

2. Em um liquidificador, bata os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Reserve.

Montagem

3. Em uma forma retangular grande (23 cm x 32 cm), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo espalhe metade da massa, cubra com o recheio e finalize com a massa restante.
4. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Sirva.

Dica:

- Se desejar, substitua o peito de frango defumado por frango cozido e desfiado.

FEITO COM

Maggi



CONFIRA A RECEITA NO SITE

FONDUE DE BRIGADEIRO



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 caixinha de morangos
- 2 bananas em rodelas
- 1 xícara (chá) de uvas-verdes sem sementes
- 4 colheres (sopa) de chocolate granulado



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®** e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo médio, por cerca de 5 minutos ou até obter consistência de brigadeiro mole.
2. Desligue o fogo, junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e misture bem. Transfira para uma panela de fondue, coloque sobre o fogareiro e mantenha em chama baixa.
3. Deixe que cada pessoa se sirva, espetando um pedaço de fruta na ponta de um garfo de cabo longo (próprio para fondue), mergulhando-o na fondue e depois no chocolate granulado.

Dica:

- Utilize as frutas de sua preferência.
- Você também pode servir com marshmallow ou outro acompanhamento de sua preferência.

FEITO COM



CONFIRA A RECEITA NO SITE

CALDO VERDE



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

- 200 g de linguiça portuguesa ou paio cortado em rodelas finas
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 6 xícaras (chá) de água quente
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de **MAGGI® Caldo Bacon**
- 500 g de batatas descascadas em cubos
- 1 colher (chá) de orégano
- meio maço de couve-manteiga cortada bem fininho
- 3 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada



MODO DE PREPARO

1. Aqueça uma frigideira e coloque as rodela de linguiça.
2. Refogue até dourar levemente. Escorra o excesso de óleo e reserve.
3. Em uma panela grande aqueça o azeite e refogue a cebola.
4. Acrescente a água quente, a folha de louro e os tabletes de **MAGGI® Caldo** e mexa bem para dissolvê-los.
5. Coloque as batatas e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até que estejam macias.
6. Retire-as com uma escumadeira, amasse com um garfo e retorne para a panela.
7. Coloque o orégano, a couve, a linguiça reservada e cozinhe por cerca de 10 minutos ou até que a couve esteja macia.
8. Polvilhe a cebolinha-verde e sirva a seguir.

FEITO COM

Maggi



CONFIRA A RECEITA NO SITE

BRIGADEIRO DE COPINHO MOÇA®



Tempo de preparo:
35 minutos



Rendimento:
18 porções

Ingredientes

- 1 caixinha de **Leite MOÇA®** (260 g)
- 100 g de Chocolate **NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo** picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- chocolate granulado para decorar



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, leve ao fogo baixo o **Leite MOÇA®** com o **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®** e a manteiga.
2. Cozinhe, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro mole (que corresponde a cerca de 6 minutos).
3. Retire do fogo, acrescente o **NESTLÉ® Creme de Leite** e misture bem.
4. Distribua em copinhos (cerca de 30 ml de capacidade).
5. Espere esfriar e decore com o granulado.
6. Conserve em geladeira até o momento de servir.

FEITO COM



CONFIRA A RECEITA NO SITE

FONDUE DE 3 QUEIJOS



Tempo de preparo:
25 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 2 e meia xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 pacote de **MAGGI® Creme de Queijo**
- 1 xícara (chá) de queijo prato em cubos
- meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 dente de alho

Foto: Marcelo Resende



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, acrescente o **Leite NINHO®** e o **MAGGI® Creme de Queijo**.
2. Misture e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos ou até engrossar, em fogo médio com a panela destampada.
3. Acrescente os queijos, a pimenta-do-reino e a noz-moscada.
4. Mexa bem para derreter os queijos, acrescente o **NESTLÉ® Creme de Leite** e reserve.
5. Em uma panela especial para fondue, esfregue o alho por toda a superfície interna para que o aroma do alho passe de forma delicada para os queijos.
6. Coloque a mistura reservada e ligue a chama.
7. Deixe que cada pessoa se sirva, espetando na ponta de um garfo longo um cubo de pão e mergulhando-o na fondue.

Dicas:

- Caso não tenha a panela própria para fondue, sirva na panela convencional, esquentando a fondue quando necessário.
- Sirva com o acompanhamento de sua preferência: pão italiano, pão francês, batata bolinha, carne ou legumes.
- Se desejar, substitua meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** por vinho branco.

FEITO COM

Maggi



CONFIRA A RECEITA NO SITE

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE BRIGADEIRO



Tempo de preparo:
1 hora e 10 minutos



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

- 3 cenouras médias (250 g)
- 4 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura de Brigadeiro

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- meia xícara (chá) de chocolate granulado



MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um liquidificador, bata as cenouras, os ovos e o óleo.
2. Despeje a mistura em um recipiente e misture o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento.
3. Coloque em uma forma retangular (20 x 30 cm) untada, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura de brigadeiro.

Cobertura de Brigadeiro

5. Em uma panela coloque o **Leite MOÇA®**, o **Chocolate em Pó DOIS FRADES®** e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a desprender da panela.
6. Despeje ainda quente sobre o bolo, distribua o chocolate granulado e deixe esfriar.

FEITO COM



CONFIRA A RECEITA NO SITE

POLENTA COM CARNE MOÍDA



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes

Molho

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 200 g de carne moída
- 1 tablete de **MAGGI® Equilibrium**

Caldo Carne

- meia xícara (chá) de água fervente
- 3 tomates grandes maduros sem sementes, picados
- 1 colher (sopa) de manjeriço

Polenta

- 5 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 xícara (chá) de fubá



MODO DE PREPARO

Molho

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola.
2. Junte a carne, o **MAGGI® Caldo** dissolvido na água fervente e refogue por cerca de 10 minutos ou até que seque todo o líquido.
3. Use um garfo para ir amassando os grumos que forem se formando, e ir "soltando" a carne.
4. Com a carne já sequinha acrescente os tomates e cozinhe por cerca de 15 minutos ou até apurar o molho.
5. Misture o manjericão e reserve.

Polenta

6. Em uma panela, leve a água para ferver.
7. Adicione a manteiga, o sal e a noz-moscada.
8. Coloque o fubá, pouco a pouco, mexendo sempre, para não criar grumos até ferver.
9. Deixe cozinhar, por cerca de 10 minutos, mexendo sempre.
10. Sirva com o molho reservado.

FEITO COM

Maggi



CONFIRA A RECEITA NO SITE



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

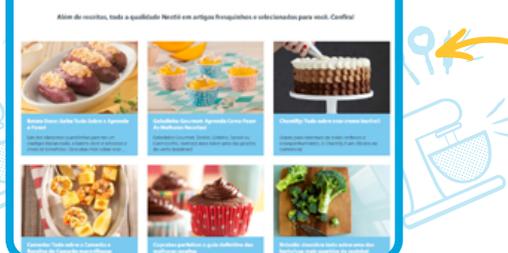
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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.



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!

