

SOBREMESAS ESPECIAIS

Receitas deliciosas com



e



Índice

| | |
|---|-----------|
| <i>Cheesecake de Chocolate com Biscoito Calipso.....</i> | <i>3</i> |
| <i>Torta de Calipso com Morango.....</i> | <i>5</i> |
| <i>Lasanha Doce com Biscoito Calipso.....</i> | <i>7</i> |
| <i>Torta Dueto com Calipso.....</i> | <i>9</i> |
| <i>Tiramisú de Calipso.....</i> | <i>11</i> |
| <i>Bolo Sorvete de Calipso.....</i> | <i>13</i> |
| <i>Sanduíche de Calipso com Brigadeiro de Pão de Mel...15</i> | |
| <i>Taça Crocante com Creme Branco e Calipso.....</i> | <i>17</i> |
| <i>Crumble de Calipso.....</i> | <i>19</i> |
| <i>Pavê de Doce de Leite, Ameixa e Biscoito Calipso.....</i> | <i>21</i> |

CHEESECAKE DE CHOCOLATE

com Biscoito Calipso



Tempo de preparo:
3 horas



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

Base

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES® Maisena** triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida

Recheio

- 1 copo de **NESTLÉ® Requeijão Tradicional**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 150 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** derretido

Cobertura e Decoração

- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®**
- 150 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** derretido
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**



Modo de preparo

Base

1. Em um recipiente, misture o **Biscoito TOSTINES®** com a manteiga derretida até obter uma mistura homogênea.
2. Coloque a mistura em uma forma redonda de fundo removível (18 cm de diâmetro) e pressione bem com uma colher para que fique bem compactada. Reserve na geladeira.

Recheio

3. Em uma batedeira, misture o **NESTLÉ® Requeijão**, o **Leite MOÇA®** e a **Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** derretido até obter um creme liso e homogêneo.
4. Despeje sobre a base reservada e deixe gelar por 2 horas.

Cobertura e Decoração

5. Pique o **Biscoito CALIPSO®** em pedaços grandes, separando 2 inteiros. Reserve.
6. Misture a **Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** com o **NESTLÉ® Creme de Leite** até obter uma ganache lisa. Deixe esfriar em geladeira por 30 minutos até firmar.
7. Espalhe a cobertura sobre a torta fria, decore com os biscoitos picados e finalize com os 2 biscoitos inteiros no centro. Sirva.



Confira a receita no site



TORTA DE CALIPSO com Morango



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

Massa

- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®** triturado
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Recheio

- 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**

Finalização

- 6 morangos cortados ao meio
- 6 **Biscoitos CALIPSO®** cortados ao meio



Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente misture o **Biscoito CALIPSO**[®] triturado e a manteiga até formar uma massa úmida.
2. Espalhe a massa sobre o fundo e as laterais de uma forma redonda de aro removível (20 cm de diâmetro), pressionando-a bem para unir a massa. Reserve.

Recheio

3. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA**[®], o **Chocolate NESTLÉ**[®] **CLASSIC**[®] e a manteiga.
4. Misture bem e leve ao fogo médio, por cerca de 8 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
5. Desligue o fogo, junte o **NESTLÉ**[®] **Creme de Leite** e misture bem.
6. Distribua o recheio sobre a massa reservada.

Finalização

7. Finalize com os morangos e com os **Biscoitos CALIPSO**[®]. Sirva gelada.



Confira a receita no site



LASANHA DOCE

com Biscoito Calipso



Tempo de preparo:
2 horas e 20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Creme de Chocolate

- 300g de **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate ao Leite** picado
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**

Montagem

- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 2 xícaras (chá) de morangos picados
- 2 pacotes de **Biscoito CALIPSO®**



Modo de preparo

Creme de Chocolate

1. Em um recipiente, derreta o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate ao Leite** no micro-ondas por 3 minutos em potência média, misturando de 1 em 1 minuto.
2. Com o chocolate derretido, junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e misture bem. Reserve.

Montagem

3. Em um refratário quadrado (20 cm x 20 cm), faça uma camada de creme de chocolate, uma de morangos, uma de **MOÇA® de Colher Doce de Leite** e uma de **Biscoito CALIPSO®**. Repita as camadas, finalizando com o creme de chocolate e decore com **Biscoitos CALIPSO®**. Leve à geladeira por 2 horas e sirva.



Confira a receita no site



TORTA DUETO com Calipso



Tempo de preparo:
4 horas e 20 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

Creμες

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**
- 3 colheres (sopa) de **NESTLE® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**

Montagem

- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 pacotes de **Biscoito CALIPSO®**



Modo de preparo

Creμες

1. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, o amido e as gemas. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter uma mistura cremosa. Retire do fogo e junte o **NESTLÉ® Creme de Leite**, incorporando bem.
2. Em seguida, divida o creme em duas partes iguais. Em uma delas junte o **MOÇA® de Colher Doce de Leite** e na outra o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**. Misture ambas muito bem e reserve.

Montagem

3. Umedeça os **Biscoitos CALIPSO®** no **Leite NINHO®** e coloque-os, um ao lado do outro, em um recipiente refratário retangular (16 cm x 26 cm).
4. Cubra com um pouco do Creme de Chocolate e repita a camada de Biscoito. Faça a camada de Doce de leite e finalize decorando com **Biscoitos CALIPSO®**. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. Sirva.



Confira a receita no site



TIRAMISÚ DE CALIPSO



Tempo de preparo:
2 horas e 30 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

Creme de Requeijão

- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** gelada
- 1 copo de **NESTLÉ® Requeijão Cremoso**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- meia colher (chá) de essência de baunilha

Montagem

- 2 colheres (sopa) de **NESCAFÉ® Original**
- 1 xícara (chá) de água
- meia colher (sopa) de licor de amêndoas (opcional)
- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®**
- 100 g de **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate Meio Amargo** ralado
- 1 colher (sopa) de **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%** para polvilhar



Modo de preparo

Creme de Requeijão

1. Em uma batedeira, bata todos os ingredientes até obter um creme liso e homogêneo. Reserve.

Montagem

2. Em um recipiente, dissolva o **NESCAFÉ®** na água e adicione o licor.
3. Passe os **Biscoitos CALIPSO®** por essa mistura e, em um recipiente refratário ou forma de bolo inglês (25 cm x 9 cm x 7 cm), monte camadas alternadas com o creme de requeijão, os biscoitos e o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate Meio Amargo**, finalizando com o creme.
4. Polvilhe o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%** e leve à geladeira por 2 horas. Sirva gelado.



Confira a receita no site



BOLO SORVETE de Calipso



Tempo de preparo:
4 horas e 20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 lata de **NESTLÉ**® **Creme de Leite Extra Cremoso** gelada
- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO**®
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO**® **Forti+ Integral**
- 200 g de **NESTLÉ**® **DOIS FRADES**® **Chocolate ao Leite** derretido



Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture bem o **Leite MOÇA®** e o **NESTLÉ® Creme de Leite** com um batedor de arame, até obter um creme homogêneo e consistente.
2. Umedeça os **Biscoitos CALIPSO®** no **Leite NINHO®** e forre uma forma de bolo inglês (9 cm x 7 cm x 19 cm) com uma parte deles. Em seguida, cubra com metade do creme e repita as camadas, finalizado com o creme.
3. Leve ao freezer por 4 horas. Antes de servir, finalize com o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate ao Leite** derretido e **Biscoitos CALIPSO®**.



Confira a receita no site



SANDUÍCHE DE CALIPSO

com Brigadeiro de Pão de Mel



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
10 unidades

Ingredientes

Brigadeiro de Pão de Mel

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 3 colheres (sopa) de NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 70% Cacau
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó

Montagem

- 2 pacotes de Biscoito CALIPSO®
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado



Modo de preparo

Brigadeiro de Pão de Mel

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes e misture bem. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
2. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Montagem

3. Enrole o Brigadeiro de Pão de Mel em bolinhas grandes e achate-as com as mãos.
4. Grude um **Biscoito CALIPSO**® de cada lado, deixando a parte com o chocolate para fora, e passe as laterais pelo granulado. Sirva em seguida ou embrulhe com plástico-filme e leve à geladeira.



Confira a receita no site



TAÇA CROCANTE

com Creme Branco e Calipso



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
4 unidades

Ingredientes

Pralinê

- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de amêndoas em lascas torradas

Creme

- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

Montagem

- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®**



Modo de preparo

Pralinê

1. Em uma panela em fogo baixo derreta o açúcar até virar um caramelo. Em seguida, junte a manteiga e as amêndoas torradas e misture rapidamente.
2. Retire do fogo e coloque em uma superfície untada para esfriar.
3. Depois de frio, corte ou triture em pedaços bem pequenos, como se fosse uma farofa. Reserve.

Creme

4. Em uma panela coloque o **Leite NINHO®**, o **Leite MOÇA®**, o amido de milho e a baunilha e misture bem.
5. Leve ao fogo médio, mexendo sempre por cerca de 10 minutos, até obter um creme liso. Desligue o fogo e acrescente o **NESTLÉ® Creme de Leite**, incorporando-o. Transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme e leve à geladeira até que esfrie.

Montagem

6. Em taças de sobremesa, faça uma camada de creme, uma de **Biscoito CALIPSO®** e outra de pralinê. Repita mais uma vez as camadas e finalize decorando com **Biscoito CALIPSO®** e algumas amêndoas em lascas. Sirva.



Confira a receita no site



CRUMBLE DE CALIPSO



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

Recheio

- 2 peras picadas
- 2 gemas batidas
- 1 **Leite MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- meia xícara (chá) de suco de laranja
- 2 pacotes de **Biscoito CALIPSO**®

Farofa Doce

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de açúcar
- 100 g de manteiga gelada
- 1 pitada de canela em pó



Modo de preparo

Recheio

1. Em um refratário redondo (20 cm de diâmetro) untado, coloque as peras picadas e reserve.
2. Em um recipiente, misture as gemas batidas, o **Leite MOÇA®** e o suco de laranja. Utilize a mistura para cobrir as peras.
3. Adicione uma camada de **Biscoitos CALIPSO®**, deixando 4 unidades para decorar, e reserve.

Farofa Doce

4. Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos, até obter uma farofa. Polvilhe-a por cima da montagem reservada para cobrir toda a superfície.
5. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, até que a farofa esteja dourada. Sirva quente.



Confira a receita no site



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**
- 3 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 **Biscoito 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.



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:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

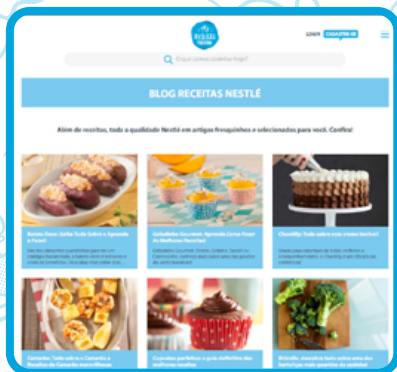
Ingrediente / Produto

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!

