

NATAL COM BISCOITOS: 10 RECEITAS PARA BISCOITAR O SEU NATAL

Natal com Biscoitos

10 RECEITAS PARA
BISCOITAR O SEU NATAL



RECEITAS
Nestlé

Índice

<i>Pavê Bicolor de Bono Chocolate.....</i>	<i>3</i>
<i>Torta Mousse de Chocolate com Sorvete e Biscoito Calipso.....</i>	<i>5</i>
<i>Torta Holandesa.....</i>	<i>7</i>
<i>Pavê de Coco com Biscoito São Luiz.....</i>	<i>9</i>
<i>Torta de Calipso com Morango.....</i>	<i>11</i>
<i>Bolo Sorvete de Calipso.....</i>	<i>13</i>
<i>Mini Charlotte de Morango e Choco Biscuits Nestlé.....</i>	<i>15</i>
<i>Torta Trufa de Limão.....</i>	<i>17</i>
<i>Mini Ópera Cake com Nestlé Choco Biscuits.....</i>	<i>19</i>
<i>Torta de Calipso e Menta.....</i>	<i>21</i>

3

Pavê Bicolor de Bono Chocolate



Tempo de preparo:
2 horas e 40 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

CREME BRANCO

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

MERENGUE DE CHOCOLATE

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso
- 6 colheres (sopa) NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50% peneirado

MONTAGEM

- 2 pacotes de Biscoito BONO® Chocolate



Foto: Sheila Oliveira

Nestlé
Bono
SABOR CHOCOLATE

[VOLTAR AO ÍNDICE](#)

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma panela fora do fogo, misture bem o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, as gemas e o amido.
2. Leve ao fogo e misture bem, até obter um creme denso. Retire do fogo e reserve para esfriar.

Recheio

3. Em outra panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
4. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o **Creme de Leite NESTLÉ®** e o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%**, misturando bem, mas com cuidado para não perder a estrutura do creme. Reserve.

Montagem e Cobertura

5. Pegue 1 pacote de **Biscoito BONO®** e separe as duas partes.
6. Em um refratário quadrado (20 x 20 cm), espalhe o Creme Branco no fundo. Em seguida, coloque os **Biscoitos BONO®** com o recheio virados para baixo, sobre o Creme. Cubra com o Merengue de Chocolate. Decore com o restante dos **Biscoitos BONO®** inteiros e quebrado e leve à geladeira por pelo menos 2 horas. Sirva em seguida.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE

Feito com


Bono

5

Torta Mousse de Chocolate com Sorvete e Biscoito Calipso



Tempo de preparo:
3 horas e 15 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®** triturado
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 6 bolas de **NESTLÉ® Sorvete Creme Tradicional** (50 g cada)
- 150 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** picado
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor (4 g)
- 2 e meia colheres (sopa) de água
- 2 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar



Foto: Sheila Oliveira

[⏪ VOLTAR AO ÍNDICE](#)

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture bem o **Biscoito CALIPSO®** triturado com a manteiga até obter uma massa compacta.
2. Em uma forma de 17 cm de diâmetro, com fundo removível e untada nas laterais com óleo e açúcar, espalhe a massa do biscoito somente no fundo, alise bem com uma colher e leve para gelar por 10 minutos. Reserve.
3. Espalhe o **NESTLÉ® Sorvete Creme Tradicional** sobre a massa, alise com uma colher e leve ao congelador por 1 hora. Reserve.
4. Em um recipiente, derreta o **NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate Meio Amargo** de 30 em 30 segundos no micro-ondas e misture com o **NESTLÉ® Creme de Leite** até obter um creme liso. Reserve.
5. Em outro recipiente, hidrate a gelatina com a água, em seguida leve ao micro-ondas por 20 segundos, espere esfriar e misture ao chocolate derretido. Reserve.
6. Em uma panela, misture as claras e o açúcar, leve ao banho-maria em fogo baixo, misturando até todo o açúcar dissolver, por cerca de 3 minutos. Em seguida, transfira e bata na batedeira até que dobre de volume.
7. Misture o merengue delicadamente ao chocolate reservado e distribua uniformemente na forma com o sorvete e deixe no congelador por mais 1 hora e 30 minutos. Decore com um **Biscoito CALIPSO®** cortado ao meio e sirva gelada.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Feito com

Calipso

Torta Holandesa



Tempo de preparo:
4 horas e 30 minutos



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

BASE

- 1 pacote de **Biscoito NESFIT® Leite e Mel**
- meia xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®**

RECHEIO

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 3 gemas
- 1 medida (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 3 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

COBERTURA

- 150 g de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo** picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de água



Foto: Carol Gherardi

[⬆️ VOLTAR AO ÍNDICE](#)

Modo de Preparo

Base

1. Em um liquidificador, triture o **Biscoito NESFIT®**. Em um recipiente, misture o biscoito triturado com a manteiga, até formar uma massa úmida.
2. Forre todo o fundo de uma forma de aro removível (28 cm de diâmetro) com essa mistura.
3. Nas laterais coloque os **Biscoitos CALIPSO®**, com a parte coberta com chocolate voltada para fora.
4. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio. Reserve.

Recheio

5. Em uma panela misture o **Leite MOÇA®**, as gemas e o **Leite NINHO®**. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até que a mistura adquira um pouco de consistência (cerca de 5 minutos).
6. Desligue e deixe esfriar.
7. Misture à gelatina a água, e dissolva em banho-maria.
8. Adicione ao creme já frio, incorporando bem. Reserve.
9. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer para não cozinhar.
10. Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume. Acrescente delicadamente o **NESTLÉ® Creme de Leite**.
11. Junte ao creme reservado, misturando bem.
12. Coloque sobre a base reservada.
13. Retorne à geladeira por cerca de 2 horas, ou até firmar.

Cobertura

14. No momento de servir, prepare a cobertura: derreta o **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®** em banho-maria, e misture bem a manteiga e a água.
15. Coloque sobre a torta, desenforme e sirva.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE

Feito com

Calipso

Pavê de Coco com Biscoito São Luiz



Tempo de preparo:
1 hora e 25 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

CREME

- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395g
- 1 lata de **NESTLÉ**® Creme de Leite Extra Cremoso
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 pacote de coco seco ralado (100 g)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

MONTAGEM

- 1 pacote de **Biscoito SÃO LUIZ**® Maizena
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido **NINHO**® Forti+ Integral
- 2 colheres (sopa) de coco seco ralado para decoração



Foto: Sheila Oliveira

[⤴ VOLTAR AO ÍNDICE](#)

Modo de Preparo

Creme

1. Em uma panela média coloque todos os ingredientes. Misture e leve ao fogo médio, mexendo até ficar levemente grosso. Retire do fogo e reserve.

Montagem

2. Em um refratário retangular (20 x 30 cm), coloque uma camada do Creme reservado.
3. Molhe os **Biscoitos SÃO LUIZ® Maizena** no **Leite NINHO®** e coloque sobre o Creme. Repita o processo, terminando com a última camada de Creme.
4. Decore com o coco ralado e leve à geladeira por cerca de 1 hora até firmar. Sirva gelado.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Feito com

Nestlé
São Luiz
— desde 1967 —

Torta de Calipso com Morango



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO® Original** 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® Original** 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.

Montagem e Cobertura

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

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Feito com

Calipso

Bola 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 Cobertura de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES® derretido



Foto: Sheila Oliveira

[⏪ VOLTAR AO ÍNDICE](#)

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 x 7 x 19 cm) com uma parte deles.
3. Em seguida, cubra com metade do creme e leve ao congelador por 30 minutos até firmar. Retire e repita com mais uma camada de **Biscoito CALIPSO®** e creme.
4. Leve ao freezer por 4 horas.
5. Antes de servir, finalize com o **Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®** derretido e **Biscoitos CALIPSO®**.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Feito com

Calipso

Mini Charlotte de Morango e ChocoBiscuits Nestlé



Tempo de preparo:
1 hora e 40 minutos



Rendimento:
2 porções

Ingredientes

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 2 colheres (sopa) de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**
- 2 colheres (sopa) de **NESTLÉ® Requeijão Cremoso**
- 2 colheres (sopa) de geleia de morango
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de gelatina pó sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- 1 pacote de **Biscoito ChocoBiscuits NESTLÉ®**
- 1 disco de bolo de baunilha
- 3 colheres (sopa) de geleia de morango
- 1 colher (sopa) de água
- 2 morangos



Modo de Preparo

Recheio

1. Em um recipiente, misture o **Leite MOÇA®**, o **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**, o **NESTLÉ® Requeijão**, a geleia de morango e o suco de limão com a ajuda de um batedor de arame.
2. Dissolva a gelatina na água, espere firmar e leve ao micro-ondas por 10 segundos. Adicione ao creme e misture bem. Reserve.

Montagem e Decoração

3. Forre um aro de alumínio redondo (8 cm de diâmetro e 2,5 cm de altura) com plástico-filme e distribua 6 **Biscoitos ChocoBiscuits NESTLÉ®** em pé por toda a lateral interna.
4. Coloque o disco de bolo no fundo e ajuste bem.
5. Despeje o creme por cima do bolo e leve para gelar por 1 hora.
6. Misture a geleia de morango com a água e adicione por cima do recheio firme. Decore com os morangos e 2 **Biscoitos ChocoBiscuit NESTLÉ®**. Retire o aro com cuidado e sirva.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Feito com

Nestlé

Torta Trufa de Limão



Tempo de preparo:
3 horas e 35 minutos



Rendimento:
18 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 pacote de **Biscoito NEGRESCO®**
- 4 colheres (sopa) de manteiga

RECHEIO

- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 350 g de **Chocolate GALAK®** picado
- meia xícara (chá) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão
- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar
- fatias de limão bem finas e raspas da casca, para decorar



Modo de Preparo

Massa

1. Em um liquidificador, triture os **Biscoitos NEGRESCO®**, transfira para um recipiente e misture a manteiga, formando uma massa úmida.
2. Forre o fundo de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro) e reserve.

Recheio

3. Em um recipiente, aqueça o **NESTLÉ® Creme de Leite** em banho-maria e junte o **Chocolate GALAK®**, mexendo até derreter.
4. Retire do banho-maria, acrescente o suco e as raspas de limão e misture bem.
5. Coloque sobre a base da torta reservada e leve à geladeira por cerca de 1 hora, para firmar.
6. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
7. Transfira para uma batedeira e bata por cerca de 8 minutos ou até dobrar de volume e formar um marshmallow firme.
8. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga médio e coloque a cobertura sobre toda a superfície da torta.
9. Leve para gelar por cerca de 2 horas.
10. Decore com as rodela e com as raspas de limão e sirva a seguir.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE

Feito com


negresco®

Mini Ópera Cake com Nestlé ChocoBiscuits



Tempo de preparo:
4 horas e 25 minutos



Rendimento:
3 porções

Ingredientes

GANACHE DE CAFÉ

- 150 g de **Chocolate Ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®** derretido
- 1 colher (sopa) de **NESCAFÉ® Tradição Solúvel**
- 4 colheres (sopa) de creme de leite fresco

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de **MOÇA® de Colher Doce de Leite**

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- 2 pacotes de **Biscoitos ChocoBiscuits NESTLÉ®**
- 150 g de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** derretido
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar



Modo de Preparo

Ganache de Café

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter um creme liso e homogêneo. Reserve na geladeira.

Mousse de Doce de Leite

2. Em uma batedeira, bata o creme de leite e o açúcar em velocidade alta, por cerca de 4 minutos, até obter um chantilly firme. Transfira para um recipiente e incorpore o chantilly ao **MOÇA® de Colher Doce de Leite** até obter um creme homogêneo. Reserva na geladeira.

Montagem e Decoração

3. Dentro de um cortador quadrado pequeno, utilize o **Biscoito ChocoBiscuits NESTLÉ®** como base, cortando-o para garantir que ele ocupe todo o cortador.
4. Em seguida adicione uma camada da Ganache de Café, outra de **Biscoito ChocoBiscuits NESTLÉ®**, uma camada da Mousse de Doce de Leite e finalize com mais Biscoito.
5. Cubra com o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** e alise com uma colher para que a montagem fique na altura do cortador. Leve para gelar por no mínimo 3 horas.
6. Em uma batedeira, bata o creme de leite e o açúcar em velocidade alta, por cerca de 4 minutos, até obter um chantilly firme. Transfira para um saco de confeitar com um bico de sua preferência e reserve.
7. Desenforme o preparo com cuidado e decore-o com o chantilly batido e com 1 **Biscoito ChocoBiscuits NESTLÉ®**. Sirva gelado.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE

Feito com

Nestlé

Torta de Calipso e Menta



Tempo de preparo:
2 horas e 40 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

BASE

- 2 pacotes de **Biscoito CALIPSO®** triturado
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal, derretida

CREME DE MENTA

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**
- 2 copos de **Requeijão Cremoso NESTLÉ®**
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 4 colheres (sopa) de licor de menta

DECORAÇÃO

- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** gelado por 24 horas
- **Biscoitos CALIPSO®**
- raspas de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®**



Modo de Preparo

Base

1. Em um recipiente, misture o **Biscoito CALIPSO®** e manteiga até obter uma farofa homogênea. Transfira para uma forma redonda (20 cm de diâmetro), de fundo removível, pressionando bem no fundo e lateral e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 15 minutos. Retire do forno e reserve no congelador.

Creme de Menta

2. Em um recipiente, hidrate a gelatina sem sabor com a água e deixe que ela endureça. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos apenas para que ela fique líquida. Reserve.
3. Em uma batedeira, bata os outros ingredientes em velocidade média até que se incorporem e virem um creme liso. Adicione a gelatina e bata apenas para que misture. Transfira o creme para a Base gelada, alise e leve para gelar por no mínimo 2 horas.

Montagem e Decoração

4. Em um batedeira, bata o **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** gelado em velocidade alta por cerca de 4 minutos até obter um chantilly firme. Espalhe-o sobre a Torta, alisando-o e decore com os Biscoitos Calipso e as raspas de Chocolate. Sirva.

CONFIRA A
RECEITA
NO SITE



Feito com

Calipso



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

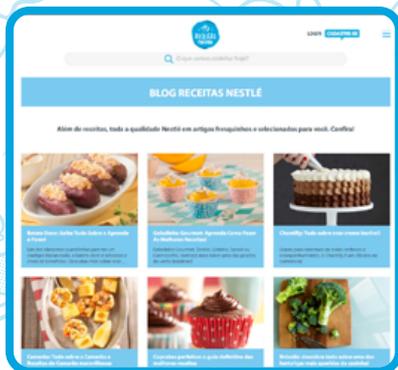
Ingrediente / Produto

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!



