

RECEITAS REFRESCANTES COM LEITE MOÇA® PARA NINGUÉM PASSAR VONTADE – NEM CALOR!

Nestlé®

Moça[®] do Verão

RECEITAS REFRESCANTES COM LEITE MOÇA[®]
PARA NINGUÉM PASSAR VONTADE – NEM CALOR!



RECEITAS
Nestlé



Índice

<i>Milkshake de Paçoca e Leite Moça®</i>	3
<i>Sanduíche de Brownie com Sorvete Moça®</i> ...	5
<i>Moça® Açaí</i>	7
<i>Sangria Moça®</i>	9
<i>Sorvete de Doce de Leite</i>	11
<i>Smoothie Tropical com Leite Moça®</i>	13
<i>Sorvete Napolitano Moça®</i>	15
<i>Vitamina de Morango e Leite Moça®</i>	17
<i>Sorvete de Limão Moça®</i>	19
<i>Torta de Sorvete Moça® com Calda Quente</i> ..	21

Milkshake de Paçoca e Leite Moça®



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
2 porções

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de **Leite MOÇA®** (395 g)
- 2 bolas de **Sorvete NESTLÉ® Creme Tradicional**
- 500 ml de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** gelado
- 4 paçocas



Foto: Marcelo Resende



Modo de preparo

1. Em um liquidificador bata todos os ingredientes. Despeje a mistura em um copo e decore com 1 paçoca. Sirva.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Sanduíche de Brownie com Sorvete Moça®



Tempo de preparo:
260 minutos



Rendimento:
6 porções

INGREDIENTES

Brownie

- 1 pacote de Mistura para **Brownie NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 140 ml de leite gelado
- 7 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

Sorvete

- 1 caixinha de **Mistura para Sorvete MOÇA®**
- 200 g de morangos cortados em cubinhos



Foto: Sheila Oliveira

Modo de preparo

Brownie

1. Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture bem.
2. Despeje a mistura em uma forma quadrada (15 x 15 cm) forrada com papel manteiga e leve para assar em forno médio (180°), preaquecido, por cerca de 25 minutos. Reserve até que esfrie.

Sorvete

3. Em uma batedeira, bata a **Mistura para Sorvete MOÇA®** por 5 minutos até dobrar de volume. Adicione os morangos e misture. Transfira para um recipiente, cubra com filme plástico e leve para gelar por no mínimo 3 horas.

Montagem

4. Corte o Brownie em quadrados pequenos e corte-os ao meio. Coloque uma fatia sobre um pedaço de papel manteiga quadrado e grande. Faça uma camada de Sorvete sobre ele e alise rapidamente para que ela fique do tamanho da fatia. Finalize com outra fatia por cima, feche o papel manteiga para envolver o Sanduíche, embrulhe com papel alumínio e leve novamente ao freezer por 1 hora. Retire e sirva.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Moça[®] Açaí



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
4 porções

INGREDIENTES

- **1 Leite MOÇA[®] Light**
- meia medida (da lata) de água
- 1 pacote de polpa de açaí congelada (100 g)
- 1 forma de cubo de gelo



Foto: Marcelo Resende



Modo de preparo

1. Em um liquidificador, coloque o **Leite MOÇA® Light**, a água, a polpa de açaí e o gelo e bata até obter uma bebida homogênea. Sirva a seguir.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Sangria Moça®



Tempo de preparo:
10 minutos



Rendimento:
8 porções

INGREDIENTES

Sangria

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata) de leite gelado
- 4 colheres (sopa) de groselha
- raspas da casca de 1 laranja
- 16 cubos de gelo

Para servir

- 1 laranja com casca e sem sementes, cortada em rodela
- meia xícara (chá) de morangos picados
- meia xícara (chá) de maçã com casca picada
- 2 pedaços de canela em pau
- 8 cubos de gelo



Foto: Luna Garcia



Modo de preparo

Sangria

1. Em um liquidificador, coloque o Leite MOÇA, o leite, a groselha, as raspas de laranja e o gelo e bata até ficar homogêneo.

Para servir

2. Transfira a sangria para uma jarra de servir, acrescente as rodela de laranja, o morango, a maçã e a canela em pau. Sirva com pedras de gelo.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Sorvete de Doce de Leite



Tempo de preparo:
390 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

Doce de leite

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g

Sorvete

- 1 medida (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 caixinhas de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- meia xícara (chá) de nozes picadas



Foto: Sheila Oliveira

Modo de preparo

Doce de Leite

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 15 minutos (contados após início da fervura).
4. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.

Sorvete

5. Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA®** cozido, o **Leite NINHO®** e o **NESTLÉ® Creme de Leite** até obter uma mistura homogênea.
6. Despeje em um recipiente refratário, cubra com plástico-filme e leve ao freezer por cerca de 4 horas.
7. Retire, bata mais uma vez a mistura no liquidificador e volte ao freezer, por cerca de 2 horas ou até firmar. Sirva com as nozes picadas.



Nestlé®

Moça®

faz tudo dar certo

Smoothie Tropical com Leite Moça®



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
4 porções

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- meia xícara (chá) de abacaxi em cubos congelados
- 1 polpa de maracujá
- meia xícara (chá) de manga em cubos
- 3 folhas de hortelã
- raspas da casca de 1 limão



Foto: Marcelo Resende



Modo de preparo

1. Em um liquidificador bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Decore com folhas de hortelã e sirva.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Sorvete Napolitano Moça®



Tempo de preparo:
200 minutos



Rendimento:
4 porções

INGREDIENTES

- 1 caixinha de **Mistura para Sorvete MOÇA®** gelada por 12 horas
- 2 colheres (sopa) de **NESQUIK®**
- 2 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó 50% NESTLÉ® DOIS FRADES®**



Foto: Sheila Oliveira



Modo de preparo

1. Em uma batedeira, bata a **Mistura para Sorvete MOÇA®** por 5 minutos até dobrar de volume.
2. Divida em 3 partes iguais em três recipientes. Em um deles adicione o **NESQUIK®** e no outro o **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES** e misture até que fiquem homogêneos.
3. Em um recipiente de vidro retangular com bordas altas ou em uma forma para bolo inglês (20 x 9 x 5 cm), pegue dois pedaços de papel alumínio grandes e dobre-os para que fiquem na largura e altura do recipiente. Coloque-os dentro do recipiente, deixando espaços entre eles para que fiquem 3 cavidades. Em casa uma delas despeje as partes das misturas, em seguida retire o papel alumínio para que elas se unam. Leve ao freezer por 3 horas. Sirva com a calda ou o acompanhamento de sua preferência.



Nestlé®

Moça*faz tudo
dar certo*

Vitamina de Morango e Leite Moça®



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
4 porções

INGREDIENTES

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 caixa de morangos lavados
- 500 ml de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** gelado
- 3 colheres (sopa) de **NESTLÉ® Creme de Leite**



Foto: Marcelo Resende



Modo de preparo

1. Em um liquidificador bata todos os ingredientes. Sirva.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Sorvete de Limão Moça®



Tempo de preparo:
250 minutos



Rendimento:
6 porções

INGREDIENTES

- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 lata de **NESTLÉ**® Creme de Leite
- meia medida (da lata) de suco de limão
- raspas da casca de limão



Foto: Sheila Oliveira



Modo de preparo

1. Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA®**, o **NESTLÉ® Creme de Leite** e o suco de limão.
2. Acrescente as raspas e misture bem.
3. Despeje em um recipiente, cubra com um filme plástico e leve ao freezer por cerca de 4 horas.
4. Retire, mexa bem com uma colher e retorne ao freezer, deixando por cerca de 12 horas.
5. Sirva a seguir.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo

Torta de Sorvete Moça® com Calda Quente



Tempo de preparo:
180 minutos



Rendimento:
12 porções

INGREDIENTES

Sorvete

- 1 caixinha de **Mistura para Sorvete MOÇA®** gelado por 12 horas
- 1 pacote de **Biscoito NEGRESCO®** quebrado grosseiramente

Base

- 2 pacotes de **Biscoitos NEGRESCO®** triturado
- 50 g de manteiga sem sal derretida

Calda de chocolate

- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal



Foto: Sheila Oliveira

Modo de preparo

Sorvete

1. Em uma batedeira bata a **Mistura para Sorvete MOÇA®** por 5 minutos até dobrar de volume. Junte o **Biscoito NEGRESCO®** e bate só até misturar. Passe para um recipiente, cubra com filme plástico e leve ao freezer por 2 horas.

Base

2. Em um recipiente, misture os ingredientes até obter uma farofa homogênea. Forre o fundo de uma forma redonda (20 cm de diâmetro) de fundo removível, com metade da mistura, pressionando bem para que fique compacto. Reserve na geladeira.

Calda de chocolate

3. Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até levantar fervura. Abaixar o fogo e deixe ferver por 5 minutos. Reserve.

Montagem

4. Retire o Sorvete do freezer e espalhe-o sobre a Base, alisando para que fique compacto. Coloque o restante da Base e pressione para fechar por completo. Leve ao freezer por mais 1 hora. Corte fatias e sirva-as com a Calda de Chocolate quente por cima.



Nestlé®

Moça®

faz tudo
dar certo



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

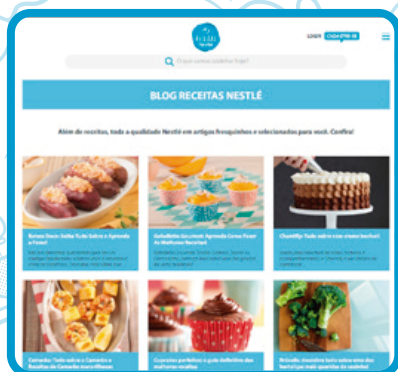
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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!

