

VIVA O TRADICIONAL SÃO JOÃO



VIVA O TRADICIONAL

SÃO JOÃO





Índice

Vatapá.....	03
Bolo de Milho, Aveia e Passatempo Cereal.....	05
Brigadeiro Nescau.....	07
Brigadeiro Nescafé Intensidade Máxima.....	09
Paçoca de Amendoim com Farinha Láctea.....	11
Pé de Moleque de Chocolate.....	13
Pavê de Chocolate com Cookies.....	15



Maggi

Vatapá



Foto: Empório Fotográfico

INGREDIENTES



Tempo de Preparo:
25 minutos



Rendimento:
5 porções

- 6 pães franceses amanhecidos, em pedaços
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 2 xícaras e meia (chá) de água
- 250 g de camarões secos, sem a cabeça, sem casca
- meia xícara (chá) de amendoim torrado sem sal
- meia xícara (chá) de castanhas-de-caju, torradas sem sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 1 cebola grande em cubos
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 2 sachês de **MAGGI® Meu Segredo Cheiro Verde**

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Maggi

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque os pedaços de pão e umedeça-os com o leite de coco, deixando-os ali por alguns minutos. Em seguida, transfira para um liquidificador, adicione a água e bata até obter um creme homogêneo. Transfira para um recipiente e reserve.
2. No mesmo copo do liquidificador, adicione metade dos camarões, o amendoim e as castanhas e, na função pulsar, bata os ingredientes até obter uma farofa grossa. Reserve.
3. Em uma panela em fogo médio, aqueça o azeite de dendê e refogue as cebolas por 2 minutos ou até murcharem. Acrescente o restante dos camarões, o gengibre e mexa por 1 minuto. Em seguida, adicione a mistura de camarões e o creme de pão batido, deixando cozinhar e mexendo sempre por 5 minutos, até que fique bem encorpado. Por fim, adicione o MAGGI Meu Segredo Cheiro Verde e misture. Retire do fogo e sirva como acompanhamento.



Maggi

Nestlé
Aveia

Bolo de Milho, Aveia e Passatempo Cereal



Foto: Empório Fotográfico



Tempo de Preparo:
50 minutos



Rendimento:
8 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **NESTLÉ® Aveia em Flocos**
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara
- 1 xícara de (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 lata de milho verde
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de **PASSATEMPO® Cereal**
- 50 g de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES® Meio Amargo**

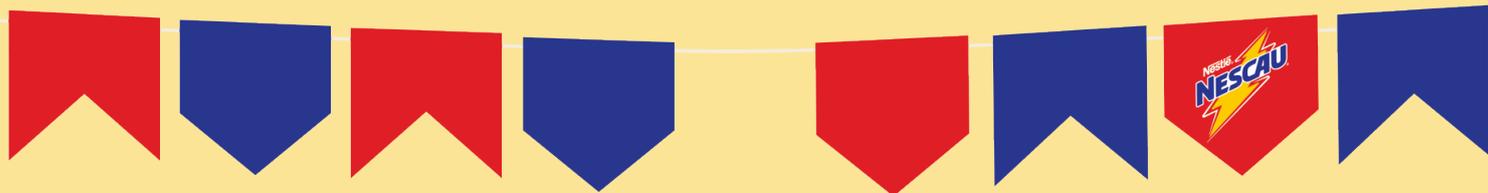
Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes com a ajuda de um fuê ou colher de misturar grande, até a massa ficar homogênea.
2. Coloque a mistura em uma forma de bolo inglês untada e enfarinhada.
3. Polvilhe o PASSATEMPO Cereal e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar por 30 minutos ou até o bolo ficar dourado. Desenforme vire para cima e com o chocolate derretido decore fazendo riscados por cima.





Brigadeiro Nescau



Foto: Empório Fotográfico

INGREDIENTES



Tempo de Preparo:
45 minutos



Rendimento:
40 porções

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de NESCAU®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA, o NESCAU e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Enrole em bolinhas e passe pelo chocolate granulado. Coloque em forminhas de papel e sirva.

NESCAFÉ

Brigadeiro Nescafé Intensidade Máxima



Foto: Empório Fotográfico



Tempo de Preparo:
10 minutos



Rendimento:
30 porções

INGREDIENTES

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 colher (sopa) de NESCAFÉ® Intensidade Máxima Solúvel
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso
- 1 colher (sopa) de Cacau em Pó 50% NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

NESCAFÉ

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA, o NESCAFÉ Intensidade Máxima, o NESTLÉ Creme de Leite Extra Cremoso e o Cacau em Pó NESTLÉ DOIS FRADES e misture bem. Cozinhe por cerca de 10 minutos.
2. Espere esfriar, enrole e passe pelo chocolate granulado. Sirva.



NESCAFÉ

Nestlé
FARINHA
LÁCTEA

Paçoca de Amendoim com Farinha Láctea



Foto: Empório Fotográfico



Tempo de Preparo:
20 minutos



Rendimento:
24 porções

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de amendoim sem pele, torrado e sem sal
- 1 xícara (chá) de **Farinha Láctea NESTLÉ®**
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 1 colher (sopa) de água quente

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o amendoim até formar uma mistura úmida.
2. Acrescente a Farinha Láctea NESTLÉ, o açúcar e a água quente e bata até misturar bem.
3. Para saber se está no ponto certo, pegue uma pequena quantidade da mistura e aperte com os dedos, ela deverá formar uma massa unida.
4. Modele as paçocas no formato que desejar, apertando bem para que fique firme. Sirva a seguir.



Garoto

Pé de Moleque de Chocolate



Foto: Empório Fotográfico



Tempo de Preparo:
15 minutos



Rendimento:
1 porção

INGREDIENTES

- meia xícara (chá) de pasta de amendoim
- 200 g **Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®** derretida
- 200 g de amendoim torrado sem sal

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Garoto

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um recipiente junte a pasta de amendoim e o Chocolate GAROTO derretido e misture bem.
2. Junte os amendoins e misture bem.
3. Com a ajuda de uma colher de sopa, distribua porções sobre um papel vegetal.
4. Leve para gelar por cerca de 10 minutos e sirva.



Garoto

Pavê de Chocolate com Cookies



Foto: Empório Fotográfico



Tempo de Preparo:
30 minutos



Rendimento:
15 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

INGREDIENTES

Creme Branco

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caxinha) 395g
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 gemas de ovo
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Ganache

- 300g de NESTLÉ® CLASSIC® Ao Leite
- 1 caixa de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 1 pacote de Cookies CLASSIC® Baunilha com Gotas de Chocolate

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

CREME BRANCO

1. Em uma panela com o fogo desligado, adicione o Leite MOÇA®, o amido de milho e as gemas de ovo. Misture bem até ficar homogêneo.
2. Ligue em fogo médio e mexa lentamente. Adicione o Leite Líquido NINHO® e mexa continuamente para engrossar a mistura. Reserve.

GANACHE

3. Derreta o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Ao Leite no microondas por 30 segundos.
4. Adicione o NESTLE® Creme de Leite e coloque mais 30 segundos no microondas. Misture bem até que o chocolate esteja completamente derretido e forme a ganache. Reserve.

COBERTURA

5. Aqueça a pasta no micro-ondas por 30 segundos. Corte em cubos ou barras e passe na pasta derretida. Finalize com o Topping NEGRESKO e damasco picado.



NESCAFÉ

Bolo de Flocão de Milho



Foto: Empório Fotográfico



Tempo de Preparo:
40 minutos



Rendimento:
16 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

NESCAFÉ

INGREDIENTES

- 3 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 xícara e meia (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti + Integral**
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de milho flocada
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meio pacote de coco ralado (50 g)
- meio pacote de queijo ralado (50 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Harmoniza com



Confira
Receita no Site

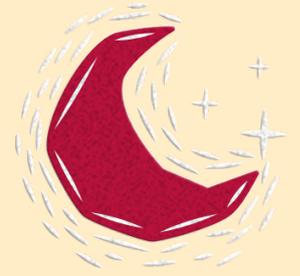


Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata bem os ovos, o óleo, o Leite NINHO, o açúcar, o sal, a farinha de milho e a farinha de trigo.
2. Acrescente o coco, o queijo e o fermento e bata levemente pra misturar.
3. Transfira a massa para uma forma de furo central (23 cm de diâmetro) untada e polvilhada com açúcar cristal e leve ao forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 40 minutos.



NESCAFÉ



RECEITAS ESPECIAIS

para empreender e vender com





Bolo de Macaxeira Cremoso



Foto: Getty Images



Tempo de Preparo:
70 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 100g de ovos
- 395g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Beijinho
- 40g de manteiga sem sal
- 200ml de leite de coco
- 500g de macaxeira ralada grossa
- 50g de ovos
- 250g de **MOÇA®** Recheio e Cobertura Beijinho

VOLTAR PARA O ÍNDICE



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione os ovos, o MOÇA Recheio e Cobertura Beijinho, a manteiga e o leite de coco. Bata até homogeneizar.
2. Em um recipiente, coloque a mistura do liquidificador e com o auxílio de um batedor, acrescente a macaxeira ralada (separe 50g desta macaxeira para finalizar).
3. Porcione 150g dessa massa em recipientes refratários untado. Em seguida, aplique sobre a massa 50g do recheio.
4. Finalize com a macaxeira ralada reservada.
5. Transfira para um outro recipiente refratário em banho-maria e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos.
6. Sirva a seguir.





Pudim de Paçoca



Foto: Getty Images



Tempo de Preparo:
55 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Base

- 800g de MOÇA® Recheio Churros
- 8 ovos
- 2 caixinhas (200g) de Nestlé® Creme de Leite
- 600ml de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 60g de paçoca

Montagem e finalização

- 100g de Biscoito SÃO LUIZ® Maisena
- 50g de manteiga sem sal
- 30g de paçoca
- 30g de castanha de caju
- 30g de nozes

Calda

- 200g de açúcar refinado
- 100g de água



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

BASE

1. No liquidificador, adicione todos os ingredientes da base e bata até homogeneizar.

CALDA

2. Em uma panela, adicione o açúcar refinado e leve ao baixo até derreter e formar um caramelo.
3. Em seguida, adicione a água e deixe homogeneizar.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

4. Despeje a calda já fria no fundo de 2 fôrmas de pudins. Em seguida, adicione a mistura do liquidificador.
5. Coloque em um recipiente refratário e leve para assar em banho-maria em forno pré-aquecido em 160° por aproximadamente 70 minutos. Depois de pronto leve à geladeira.
6. Em um processador, adicione o Biscoito SÃO LUIZ Maisena e triture. Coloque em um recipiente, adicione a manteiga derretida e misture.
7. No processador novamente, adicione a castanha de caju, a nozes e a paçoca e triture grosseiramente. Adicione na mistura de Biscoito SÃO LUIZ Maisena e manteiga e misture.
8. Transfira para um recipiente refratário e leve para assar por cerca de 10 minutos a 180°C.
9. Desenforme o pudim e finalize com a farofa crocante por cima.





Bobó de Camarão na Moranga



Foto: Getty Images



Tempo de Preparo:
105 minutos



Rendimento:
2 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Base

- 2 abóboras morangas médias

Recheio

- 250g de camarão fresco grande
- 3g de **MAGGI® Professional Tempero para Peixes e Frutos do Mar**
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída
- 15ml de azeite extra virgem
- 100g de cebola picada
- 15g de farinha de trigo
- 30ml de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 20g de **NESTLÉ® Requeijão Cremoso**
- 15g de **NESTLÉ® Nestilly**
-

Finalização

- 250g de camarão fresco grande
- 7g de cheiro verde



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

BASE

1. Corte a tampa da superfície superior da moranga e reserve. Em seguida, retire as sementes com o auxílio de uma colher.
2. Cubra a moranga com papel alumínio, transfira para um recipiente refratário e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até que a moranga esteja macia. Reserve.

RECHEIO

3. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola. Em seguida, acrescente os camarões temperado com o MAGGI Tempero Frutos do Mar e pimenta-do-reino (reserve 50g do camarão para finalização).
4. Dissolva a farinha de trigo no NINHO Leite Líquido Integral e adicione na panela. Tampe e deixe ferver por 5 minutos.
5. Retire do fogo e acrescente o NESTLÉ Requeijão Cremoso e o NESTLÉ Nestilly.
6. Recheie a moranga com este creme e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.

FINALIZAÇÃO

7. Finalize com os camarões reservados e cheiro verde.
8. Sirva a seguir.



SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

(11) 99714-0849, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



re.generar
é nutrir o
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

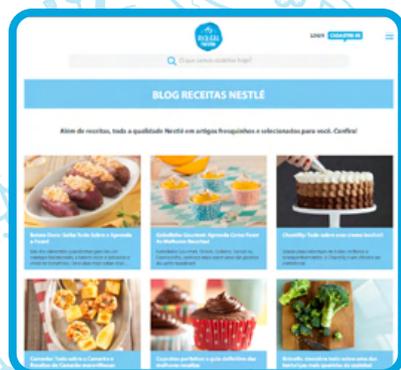
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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!



