

NESCAFÉ.
Dolce
Gusto.

RECEITAS PARA UM
NATAL ESPECIAL



RECEITAS
Nestlé

ÍNDICE

MOUSSE DE CHOCOLATE ACOMPANHADO DE CAFÉ.....	03
CHOCOCINO CREMOSO.....	05
RABANADA CAFÉ AU LAIT.....	07
PAVÊ DE CAFÉ NA TAÇA.....	09
AFFOGATO COM ESPRESSO INTENSO.....	11
TAÇA DOLCE GUSTO ALPINO.....	13
BEBIDA TORTINHA DE MAÇÃ.....	15
TORTINHA DE COPINHO COM CREME DE NESTEA PÊSSEGO E MOÇA CREMOSO.....	17
BISCOITO AMANTEIGADO DE MOCHACCINO CANELA.....	19
BEBIDA PÃO DE MEL.....	21

NESCAFÉ.
Dolce
Gusto.

3

MOUSSE DE CHOCOLATE ACOMPANHADO DE CAFÉ



Tempo de preparo:
3 horas e 20 minutos



Rendimento:
6 porções

INGREDIENTES

- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado
- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Para Acompanhar

- NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza



Foto: Helena Sannini

VOLTAR AO ÍNDICE

4

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em banho-maria, aqueça o **NESTLÉ® Creme de Leite**.
2. Junte o **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC** e mexa até que fique uma mistura homogênea. Reserve.
3. 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.
4. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
5. Misture levemente ao creme de chocolate.
6. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Sirva acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza**.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

5

CHOCOCINO CREMOSO



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
1 porção

INGREDIENTES

- 1 cápsula branca de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 1 cápsula marrom de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 3 colheres (sopa) de avocado maduro, congelado



Foto: Sheila Oliveira

 VOLTAR AO ÍNDICE

6

MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara, prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino** conforme orientações da embalagem.
2. Em um liquidificador, bata o Chococino com o avocado até obter uma mistura homogênea e cremosa.
3. Sirva a seguir.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

7

RABANADA CAFÉ AU LAIT



Tempo de preparo:
20 minutos



Rendimento:
6 porções

INGREDIENTES

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café au Lait**
- 1 ovo
- 1 e meia colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 fatias de pão de forma integral
- 1 colher (chá) de canela em pó



Foto: Marcelo Resende

 VOLTAR AO ÍNDICE

MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café au Lait**, conforme as orientações da embalagem.
2. Em um recipiente largo, despeje o **NESCAFÉ® Dolce Gusto®**, adicione o ovo e 1 colher (sopa) de açúcar e misture bem, até ficar homogêneo. Reserve.
3. Em uma frigideira, coloque a metade da manteiga e deixe derreter.
4. Passe as fatias de pão de forma pela mistura e leve para frigideira. Deixe dourar e vire.
5. Coloque o restante da manteiga e repita o processo com as outras fatias.
6. Sirva polvilhado com o restante do açúcar e canela.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

PAVÊ DE CAFÉ NA TAÇA



Tempo de preparo:
2 horas e 20 minutos



Rendimento:
8 porções

INGREDIENTES

- 2 cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso®**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES® Maisena**
- 2 xícaras (chá) de chantilly
- 2 colheres (sopa) de **Gotas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** para decorar



MODO DE PREPARO

1. Prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** conforme orientações da embalagem.
2. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, o **Leite NINHO®**, metade do **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter uma mistura cremosa.
3. Retire do fogo e junte o **NESTLÉ® Creme de Leite**. Reserve.
4. Umedeça os **Biscoitos TOSTINES®** no **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** restante e coloque-os, um ao lado do outro em uma taça de sobremesa.
5. Cubra com um pouco do creme de café. Coloque outra camada de biscoitos umedecidos e outra de creme de café.
6. Decore com o chantilly e as **gotas de Chocolate NESTLÉ® DOIS FRADES®** e leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

AFFOGATO COM ESPRESSO INTENSO



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
1 porção

INGREDIENTES

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso**
- 2 colheres (sopa) de **Sorvete NESTLÉ® Creme Tradicional**
- 2 pistaches picados



12

MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso**.
2. Coloque uma bola do **Sorvete NESTLÉ®** e finalize com o pistache. Sirva a seguir.

DICA:

- Utilize o sorvete de sua preferência.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

TAÇA DOLCE GUSTO ALPINO



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
1 porção

INGREDIENTES

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® ALPINO®**
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de bolo de chocolate pronto esfarelado
- 2 morangos fatiados
- 1 colher (sopa) de raspas de **Chocolate ALPINO® ao Leite**



MODO DE PREPARO

1. Prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® ALPINO®**, conforme instruções da embalagem. Reserve 2 colheres (sopa) da bebida para regar o bolo.
2. Em uma panela, misture a bebida e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por cerca de 2 minutos. Reserve.
3. Em uma taça de sobremesa coloque uma porção de bolo, regue com a bebida reservada e faça uma camada de creme. Repita as camadas, finalizando com os morangos e raspas de **Chocolate ALPINO® ao Leite**. Sirva em seguida ou leve para gelar.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

BEBIDA TORTINHA DE MAÇÃ



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
1 porção

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de maçã ralada, sem casca
- 1 pitada de canela em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café au Lait**
- 1 biscoito doce esfarelado



MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara, coloque a maçã, a canela e o açúcar.
2. Misture e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 30 segundos.
3. Prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café au Lait**, conforme as instruções da embalagem e cubra com o biscoito esfarelado.
4. Sirva a seguir.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

TORTINHA DE COPINHO COM CREME DE NESTEA PÊSSEGO E MOÇA CREMOSO



Tempo de preparo:
25 minutos



Rendimento:
6 porções

INGREDIENTES

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® NESTEA® Pêssego**
- 3 colheres (sopa) de damasco picado
- 8 **Biscoitos TOSTINES® Maisena** triturado
- 2 colheres (sopa) de **MOÇA® de Colher**
- manga em cubos



MODO DE PREPARO

1. Em um copo, prepare o **NESCAFÉ® Dolce Gusto® NESTEA® Pêssego** conforme orientações da embalagem.
2. Em um recipiente refratário, coloque a bebida com os damascos, e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 2 minutos. Deixe descansar por 5 minutos, ou até que os damascos estejam macios.
3. Transfira para um liquidificador e bata até ficar homogêneo. Reserve.
4. Em copinhos individuais, faça uma camada com o **Biscoitos TOSTINES®**, uma camada de creme de **NESTEA®**, um pouco de **MOÇA® de Colher** e decore com os cubos de manga.
5. Leve para gelar e sirva a seguir.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

BISCOITO AMANTEIGADO DE MOCHACCINO CANELA



Tempo de preparo:
30 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mochaccino Canela**
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- meia xícara (chá) de açúcar demerara
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de amido de milho
- meia colher (chá) de canela em pó



20

MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mochaccino Canela** conforme as orientações da embalagem. Deixe amornar.
2. Em um recipiente, misture os ingredientes e amasse até soltar das mãos.
3. Modele os biscoitos da sua preferência e disponha em uma assadeira forrada com papel-manteiga ou untada com manteiga.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até dourar por baixo. Deixe esfriar e armazene em recipiente hermético.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto

BEBIDA PÃO DE MEL



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
1 porção

INGREDIENTES

- 2 colheres (chá) de mel
- 1 cápsula marrom de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 1 cápsula branca de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó



MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara grande, espalhe o mel pelas laterais.
2. Prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino** conforme as orientações da embalagem.
3. Polvilhe a canela e o cravo em pó e sirva.

CONFIRA
A RECEITA
NO SITE



NESCAFÉ
Dolce
Gusto



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

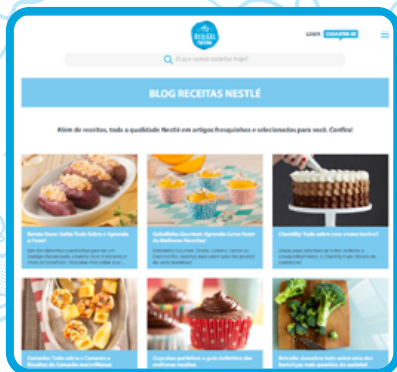
Ingrediente / Produto

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!

