

RECEITAS DELICIOSAS PARA HARMONIZAR COM DOLCE GUSTO



# RECEITAS DELICIOSAS PARA HARMONIZAR COM DOLCE GUSTO



# ÍNDICE

CREPIOCA COM CAFFÈ MATINAL.....	03
ESPRESSO COM MINI BOLO COM NINHO E DOCE DE LEITE.....	05
BOLO DE ABACAXI.....	07
MISTO QUENTE CREMOSO.....	09
CITRUS HONEY COM BISCOITO.....	11
BOLO MESCLADO DE GOIABADA.....	13
PÃO DE BATATA COM REQUEIJÃO COM MOCHACCINO CANELA...15	
PUDIM DE LEITE ACOMPANHADO DE CAFFÈ MATINAL.....	17
BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ AU LAIT.....	19
BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ COM CALDA DE AÇAÍ.....	21





3

# CREPIOCA COM CAFFÈ MATINAL



Tempo de preparo:  
10 minutos



Rendimento:  
4 porções

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- meia xícara (chá) de tapioca hidratada
- 3 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (chá) de ervas frescas (manjericão, tomilho, orégano)
- 1 pitada de sal

### Para acompanhar

- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**



Foto: Marcelo Resende

# MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Em uma frigideira aquecida, coloque uma pequena porção da mistura, espalhe bem e deixe secar e tostar levemente. Vire a massa e taste do outro lado. Repita o processo com o restante da mistura.
3. Sirva a seguir, acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.



# ESPRESSO COM MINI BOLO COM NINHO E DOCE DE LEITE



Tempo de preparo:  
2 horas



Rendimento:  
10 porções

## INGREDIENTES

### Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Recheio Ninho

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 2 e meia xícaras (chá) de **Leite em Pó NINHO® Forti+ Instantâneo**

### Recheio Doce de Leite

- 1 lata de **MOÇA® de Passar Doce de Leite**

### Calda

- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**

### Para Acompanhar

- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso**



# MODO DE PREPARO

## Massa

1. Em um recipiente, bata levemente os ovos e o açúcar. Acrescente os outros ingredientes e misture.
2. Despeje em uma forma retangular (23 cm x 33 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
3. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

## Recheio Ninho

4. Reserve 2 colheres (sopa) de **Leite MOÇA®** para a calda.
5. Bata o restante do **Leite MOÇA®** em uma batedeira com a manteiga.
6. Adicione o **NESTLÉ® Creme de Leite** e 1 e meia xícara (chá) do **Leite em Pó NINHO®** (reserve o restante para a cobertura) e bata até ficar cremoso.
7. Cubra com plástico-filme e leve ao freezer por 30 minutos para firmar.

## Calda

8. Em um recipiente, misture as 2 colheres (sopa) de **Leite MOÇA®** reservadas e o **Leite NINHO®**.

## Montagem

9. Desenforme o bolo e corte-o ao meio, na horizontal. Corte fatias circulares com o auxílio de um cortador redondo (5 cm de diâmetro).
10. Em mini pratos de bolo monte uma camada de massa e regue com parte da calda.
11. Coloque o recheio Ninho e coloque a outra parte de massa em cima. Faça uma camada de recheio de doce de leite e finalize com a massa. Regue novamente com a calda.
12. Para finalizar, coloque uma camada de recheio Ninho e polvilhe o **Leite em Pó NINHO®** reservado.
13. Leve para gelar por cerca de 30 minutos. Sirva acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE





# BOLO DE ABACAXI



Tempo de preparo:  
1 hora



Rendimento:  
16 porções

## INGREDIENTES

### Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água fervente
- 7 rodela de abacaxi

### Massa

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Para acompanhar

- NESCAFÉ® Dolce Gusto®  
Caffè Matinal





# MODO DE PREPARO

## Cobertura

1. Em uma panela derreta o açúcar até formar um caramelo claro (não deve ficar escuro para não amargar a calda).
2. Coloque a água fervente e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e formar um caramelo.
3. Unte uma forma redonda (26 cm de diâmetro) com manteiga e despeje o caramelo.
4. Disponha as rodela de abacaxi e reserve.

## Massa

5. Em um recipiente, misture os ovos e o óleo.
6. Acrescente o açúcar e a farinha de trigo e mexa até obter uma mistura homogênea.
7. Adicione o fermento em pó e misture.
8. Despeje a mistura, com cuidado, sobre a forma reservada e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.
9. Espere amornar, desenforme e sirva acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.

# MISTO QUENTE CREMOSO



Tempo de preparo:  
5 minutos



Rendimento:  
2 porções

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de **Requeijão NESTLÉ®**
  - 1 pão francês cortado ao meio
  - 2 fatias de peito de peru
- Para acompanhar**
- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza**



# MODO DE PREPARO

1. Espalhe o **Requeijão NESTLÉ®** pelas metades do pão francês.
  2. Sobre uma das metades do pão, coloque as fatias de peito de peru e cubra com a outra metade do pão.
  3. Em uma frigideira aquecida, coloque o pão e deixe tostar levemente dos dois lados.
  4. Corte ao meio e sirva a seguir, acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza**.
- 

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.



# CITRUS HONEY COM BISCOITO



Tempo de preparo:  
35 minutos



Rendimento:  
7 porções

## INGREDIENTES

### Biscoito

- meia xícara (chá) de ameixas secas sem caroço
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de **Aveia Flocos NESTLÉ®**
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 ovo

### Chá Citrus Honey

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Citrus Honey Black Tea**



# MODO DE PREPARO

## Biscoito

1. Em um liquidificador, bata ligeiramente as ameixas com a água.
2. Em um recipiente misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e que não grude nas mãos.
3. Modele os biscoitos e acomode em uma assadeira forrada com papel-manteiga.
4. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

## Chá Citrus Honey

5. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Citrus Honey Black Tea** conforme orientações da embalagem. Sirva acompanhado dos biscoitos.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.



# BOLO MESCLADO DE GOIABADA



Tempo de preparo:  
40 minutos



Rendimento:  
16 porções

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia xícara (chá) de goiabada cremosa (150 g)

### Para Acompanhar

- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**





# MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
2. Adicione os ovos, um a um, sem parar de bater.
3. Junte a farinha de trigo, aos poucos, intercalando com o **Leite NINHO®**.
4. Desligue a batedeira, acrescente o fermento em pó e misture bem. Em uma forma (21 x 21 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa.
5. Com o auxílio de uma colher, coloque a goiabada e com um garfo, faça movimentos para mesclar a massa com a goiabada.
6. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
7. Sirva acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.

# PÃO DE BATATA COM REQUEIJÃO COM MOCHACCINO CANELA



Tempo de preparo:  
1 hora e 50 minutos



Rendimento:  
15 porções

## INGREDIENTES

- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 9 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de batata cozida e espremida
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pote de **Requeijão NESTLÉ®**

### Para Acompanhar

- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mochaccino Canela**



# MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture bem o fermento, o açúcar com 3 colheres (sopa) de **Leite NINHO®** até dissolver.
2. Deixe descansar por cerca de 5 minutos e reserve.
3. Em um recipiente, junte a farinha de trigo com o sal.
4. Acrescente a batata e misture bem, até ficar homogêneo.
5. Faça uma cova no centro e junte o fermento reservado.
6. Adicione os ovos, um a um, misturando do centro para a borda, para incorporar bem.
7. Junte o restante do **Leite NINHO®** e a manteiga, misturando bem até obter uma massa macia e úmida.
8. Cubra com plástico-filme e deixe descansar por cerca de 1 hora, ou até dobrar de volume.
9. Em uma superfície polvilhada com farinha de trigo, sove mais um pouco a massa e divida em 15 porções.
10. Modele em formato de bolinhas, e coloque-as sobre uma assadeira untada com manteiga.
11. Leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar.
12. Recheie cada pão de batata com **Requeijão NESTLÉ®** e sirva acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mochaccino Canela**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.



# PUDIM DE LEITE ACOMPANHADO DE CAFFÈ MATINAL



Tempo de preparo:  
7 horas



Rendimento:  
16 porções

## INGREDIENTES

### Calda de Caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

### Pudim de Leite

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 ovos

### Para Acompanhar

- NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal



# MODO DE PREPARO

## Calda de Caramelo

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
4. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

## Pudim de Leite

5. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
6. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
7. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
8. Desenforme e sirva a seguir acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.



# BOLO DE CHOCOLATE E CAFÉ AU LAIT



Tempo de preparo:  
30 minutos



Rendimento:  
12 porções

## INGREDIENTES

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café Au Lait**
- 200 g de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 ovos
- meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **Cacau em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- meia colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

### Para Acompanhar

- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café Au Lait**





# MODO DE PREPARO

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café Au Lait** conforme orientações da embalagem.
2. Adicione o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** na bebida e misture até derreter. Se necessário, leve ao micro-ondas por 30 segundos.
3. Em um recipiente, misture bem à bebida de chocolate a baunilha, a manteiga e os ovos.
4. Em seguida adicione o restante dos ingredientes, misturando bem.
5. Distribua a massa em uma forma de furo central e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Sirva acompanhado de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café Au Lait**.

CONFIRA  
A RECEITA  
NO SITE



NESCAFÉ.  
Dolce  
Gusto.

# BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ COM CALDA DE AÇAÍ



Tempo de preparo:  
55 minutos



Rendimento:  
16 porções

## INGREDIENTES

### Calda

- 200 g de polpa de açaí
- suco de meio limão
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- meia colher (chá) de fécula de batata

### Massa

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de castanhas-do-pará picadas grosseiramente

### Para Acompanhar

- **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**



# MODO DE PREPARO

## **Calda**

1. Em uma panela, junte todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver. Reserve.

## **Massa**

2. Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
3. Acrescente os ovos e bata por mais alguns instantes.
4. Adicione a farinha de trigo, alternando com o **Leite NINHO®**, e bata até que tudo esteja incorporado.
5. Desligue a batedeira, coloque o fermento em pó e as castanhas e misture bem.
6. Em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
7. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e sirva com a Calda reservada.
8. Sirva o bolo com **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Caffè Matinal**.

**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

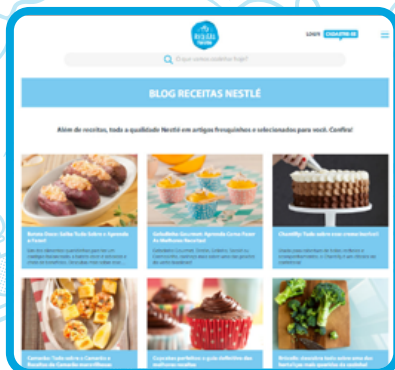
Ingrediente / Produto

*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!

