

RECEITAS DELICIOSAS PARA HARMONIZAR COM DOLCE GUSTO



# RECEITAS DELICIOSAS PARA HARMONIZAR COM DOLCE GUSTO



# ÍNDICE

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



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 rodelas 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

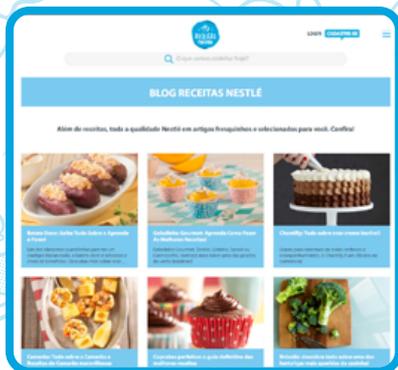
Ingrediente / Produto

*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!

