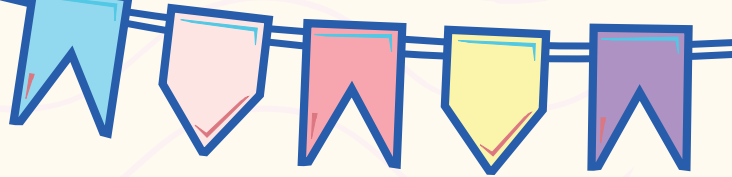


PREPARAMOS UMA SELEÇÃO COM OPÇÕES INCRÍVEIS COM LEITE MOÇA QUE FAZ TUDO DAR CERTO, CONFIRA!



Arraiá com Moça faz tudo dar certo.



QUEM AÍ NÃO AMA UMA FESTA JUNINA?



Nestlé®

Moça®



INTRODUÇÃO: "UM POUCO DE HISTÓRIA"

A **Festa Junina** é uma das celebrações mais populares do **Brasil**, muito aguardada em todas as regiões do país. As festividades acontecem durante todo o mês de junho e celebram três santos católicos: **Santo Antônio, São João e São Pedro**.

A tradição da **Festa Junina** foi trazida para o Brasil durante o período colonial, pelos portugueses. As festas que ocorriam durante o mês de junho na Europa eram inicialmente chamadas de festas joaninas, em homenagem a **São João**. Com o tempo, a festa foi adaptada à cultura e ao clima brasileiros, incorporando elementos indígenas e africanos, o que lhe deu um caráter mais diversificado e único.

A **Festa Junina** é caracterizada por danças (como a quadrilha), música, fogueiras, fogos de artifício, comidas e bebidas típicas. Entre as delícias culinárias, destacam-se o milho, canjica, pamonha, bolo de fubá, paçoca e pé-de-moleque que feitos com **Moça** ficam irresistíveis.

No âmbito social, a **Festa Junina** também serve como um meio de expressão cultural e de aproximação das comunidades, sendo celebrada em escolas, igrejas, associações e até mesmo em ruas, que são decoradas especialmente para a ocasião.



CURIOSIDADES SOBRE A ORIGEM DAS RECEITAS JUNINAS

As receitas tradicionalmente usadas na **Festa Junina** no Brasil têm uma origem bem diversificada, refletindo a rica mistura de culturas que formam a identidade brasileira. Muitas dessas receitas têm raízes nas tradições culinárias indígena, africana e europeia, especialmente portuguesa.

Influência Indígena: Os indígenas brasileiros já cultivavam e consumiam milho muito antes da chegada dos colonizadores europeus. Portanto, pratos à base de milho, como pamonha, curau e milho cozido, têm fortes raízes na culinária indígena.

Influência Africana: Ingredientes e métodos de preparo africanos também influenciaram a culinária das Festas Juninas. O amendoim, por exemplo, é de origem africana e é um ingrediente chave em pratos como o pé-de-moleque.

Influência Europeia: Muitas receitas foram introduzidas pelos colonizadores portugueses e depois adaptadas aos ingredientes disponíveis no Brasil. O bolo de fubá é um exemplo disso, sendo uma versão tropical do bolo de milho europeu.

Essa mistura de influências resultou em um menu de Festa Junina diversificado e delicioso, com algo para todos os gostos.




Moça
RECEITAS
Nestlé

FESTA JUNINA DE NORTE A SUL, DE LESTE A OESTE.

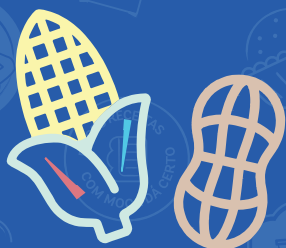
A **Festa Junina** é uma celebração que ocorre em todo o **Brasil**, e não apenas em uma região específica. Originalmente, as festas juninas tinham mais relevância na região **Nordeste**, em parte devido à época de colheita de milho e também pela forte influência da cultura portuguesa. No entanto, com o passar do tempo, a festa se espalhou e se tornou popular em todo o país.

As Festas Juninas celebram os dias de três santos católicos: **Santo Antônio (13 de junho)**, **São João (24 de junho)** e **São Pedro (29 de junho)**. Elas são caracterizadas por fogueiras, fogos de artifício, danças folclóricas (como a quadrilha), e uma variedade de comidas e bebidas típicas.

Enquanto a celebração é nacional, as tradições e costumes podem variar de região para região. Por exemplo, no Nordeste, as festas juninas são uma das celebrações mais importantes do ano e podem durar o mês inteiro, com grandes festivais de música e dança. Já na região Sul, a festa costuma ser mais voltada para a celebração do solstício de inverno e a chegada do frio.

Portanto, apesar de suas origens regionais, a Festa Junina é hoje uma **celebração nacional** no Brasil.





Nestlé®
Moça

RECEITAS
Nestlé

ÍNDICE

<i>Bolo com Creme de Paçoca.....</i>	<i>5</i>
<i>Curau de Milho.....</i>	<i>7</i>
<i>Mugunza (Canjica).....</i>	<i>9</i>
<i>Arroz Doce com Leite Moça Canela.....</i>	<i>11</i>
<i>Brigadeiro de Milho.....</i>	<i>13</i>
<i>Bolo de Milho Verde com Leite Moça.....</i>	<i>15</i>
<i>Pamonha de Leite Moça e Milho Verde.....</i>	<i>17</i>
<i>Cocada de Colher.....</i>	<i>19</i>
<i>Pé de Moleque.....</i>	<i>21</i>
<i>Bolo de Pinhão.....</i>	<i>23</i>

BOLO COM CREME DE PAÇOCA



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
55 minutos



Rendimento:
25 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

Bolo

- 3 paçocas tipo rolha trituradas
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 paçocas tipo rolha esfareladas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Creme

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 3 paçocas tipo rolha trituradas



Foto: Sheila Oliveira

Confira
Receita no Site

Modo de Preparo

SORVETE

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o Leite NINHO, as gemas, a essência de baunilha e o amido de milho.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
3. Retire do fogo, junte o Creme de Leite NESTLÉ e a paçoca. Reserve.

BOLO

4. Em um recipiente, misture bem os ovos, a essência de baunilha, o óleo e o Leite NINHO. Junte o açúcar e mexa bem.
5. Aos poucos, adicione a farinha de trigo e a paçoca, até formar uma massa homogênea. Junte a canela e o fermento.
6. Misture e despeje em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro, de bordas altas), untada e polvilhada com farinha de trigo.
7. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que esteja dourado e firme.
8. Espere amornar e desenforme sobre um prato de servir.
9. Preencha a cavidade do bolo com o creme de paçoca. Sirva a seguir

DICA:

- Utilize uma assadeira de bordas altas e com furo central mais largo, para conter todo o creme.
- Ao cortar, serve-se um pedaço de bolo com o creme que esta na cavidade.
- Se desejar utilize 1 paçoca esfarelada para decorar.

CURAU DE MILHO



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

- 4 espigas de milho-verde raladas
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- meia colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de **Leite MOÇA®** 395g
- canela em pó para polvilhar

[Voltar para o Índice](#)



Foto: Sheila Oliveira

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o milho com a água. Passe por uma peneira e reserve.
2. Em uma panela, acrescente o milho reservado, o Leite NINHO e a manteiga e cozinhe mexendo sempre, até obter um creme grosso.
3. Acrescente o Leite MOÇA e cozinhe por mais 5 minutos.
4. Despeje em uma travessa e polvilhe a canela em pó. Sirva frio ou gelado.

MUGUNZÁ (CANJICA)



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
75 minutos



Rendimento:
8 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de milho para canjica
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata ou caixinha) **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 4 cravos-da-índia
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- canela em pó para polvilhar



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o milho para canjica, 2 litros de água e deixe cozinhar por 1 hora, após iniciar fervura.
2. Retire a pressão, abra a panela cuidadosamente, junte o Leite MOÇA, o Leite NINHO, os cravos-da-índia e a canela em pau e deixe ferver em fogo baixo, com a panela destampada, por mais 10 minutos.
3. Acrescente o leite de coco, mexa bem e retire do fogo.
4. Sirva polvilhado com a canela em pó.

ARROZ DOCE COM LEITE MOÇA E CANELA



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
30 minutos



Rendimento:
6 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 litro de água fria
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- canela em pó para polvilhar



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, misture o arroz com 1 litro de água fria e leve ao fogo até ferver.
2. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até que fique macio.
3. Junte o Leite MOÇA, mexa bem e cozinhe por cerca de 10 minutos, ou até engrossar.
4. Sirva polvilhado com a canela em pó.

DICA:

- Se desejar, junte um vidro de leite de coco, 1 canela em pau e 3 cravos-da-índia quando acrescentar o Leite condensado MOÇA.



BRIGADEIRO DE MILHO



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
30 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de leite**
- 150g de **Chocolate GAROTO® Branco** picado
- 75g de manteiga sem sal
- 200g de milho
- Coco Ralado e canela para polvilhar os docinhos
- Açúcar cristal amarelo para polvilhar os docinhos

[Voltar para o Índice](#)



Foto: Sheila Oliveira

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador adicione o milho e o creme de leite e bata até ficar bem homogêneo.
2. Transfira o milho peneirado para uma panela e acrescente o leite Moça, o chocolate branco picado e a manteiga. Levar em fogo médio.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 minutos) ou até formar bolhas grandes.
4. Adicione o brigadeiro em um recipiente, cubra com o plástico filme e leve à geladeira por até 6 horas.
5. Enrole os docinhos e passe por açúcar cristal ou na canela com coco. Sirva em forminhas de papel.

BOLO DE MILHO VERDE COM LEITE MOÇA



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
8 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- 4 espigas de milho-verde
- meia xícara (chá) de água
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 3 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia colher (sopa) de açúcar de confeitaria para polvilhar



Foto: Sheila Oliveira

Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Debulhe o milho, cortando os grãos rente ao sabugo.
2. Em um liquidificador, bata o milho com a água.
3. Passe por uma peneira e retorne o creme de milho no liquidificador.
4. Junte o óleo, o Leite MOÇA e os ovos e bata bem.
5. Em um recipiente, despeje essa mistura, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem.
6. Despeje a massa em uma forma redonda de furo central (20 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que, espetando um palito na massa, este saia limpo.
7. Espere amornar, desenforme, polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva a seguir.

DICA:

- Se desejar, você pode adicionar à massa 100 g de coco seco ou 250 g de coco fresco ralado.

- Para um sabor de milho mais forte, prepare o bolo sem coar o bagaço. Nesse caso, basta bater o milho com o restante dos ingredientes no liquidificador. Não é necessário peneirar a massa, nem adicionar a água que seria utilizada para processá-lo.

- O Bolo de Milho pode ser congelado, desde que bem embalado, por até 3 meses.

- Para substituir as espigas em sua receita de Bolo de Milho, você deve usar 2 latas de milho enlatado, de 200g cada uma. Ou seja, 400g de milho enlatado.

- Para garantir que o bolo não murche preste atenção em como seu Bolo de Milho foi assado. Forno alto demais não garante estrutura interna e o bolo pode murchar; já o forno baixo demais faz com que o bolo não cresça. O ideal é deixar o bolo em temperatura constante e o forno precisa ser pré-aquecido a 180°C. Além disso, após o tempo correto de forno, deixe que ele termine de assar com o forno desligado para não correr o risco de murchar.

- O Bolo de Milho pode amargar por conta do milho utilizado, muito milho pode deixar o bolo amargo, especialmente pela qualidade do milho enlatado. O ideal é seguir a receita e, se preferir, pode aumentar levemente a quantidade de açúcar.

- Uma boa calda de goiabada caseira firme, ou então apenas açúcar de confeiteiro polvilhado são ótimas coberturas para seu Bolo de Milho. Aqui a criatividade que manda, então caso você queira inovar e fazer um brigadeiro branco saborizado, também é possível, bastando que deixe a consistência mais mole para usar como calda.

PAMONHA DE LEITE MOÇA, MILHO-VERDE E ERVA DOÇE



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
100 minutos



Rendimento:
6 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- 6 espigas de milho verde debulhadas
- meia xícara (chá) de água
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- meia xícara (chá) de erva doce picada
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- folhas de bananeira ou da espiga do milho para embrulhar



Foto: Sheila Oliveira



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata os grãos de milho com a água até obter uma mistura homogênea.
2. Em uma panela, coloque a mistura de milho verde, o Leite MOÇA, a erva doce e a manteiga. Leve ao fogo médio e mexa até que a mistura comece a desgrudar da panela. Reserve.
3. Enquanto isso, lave as folhas de bananeira e coloque-as em água quente por alguns minutos para amolecerem.
4. Coloque a massa de milho verde no centro das folhas de bananeira, feche e amarre com um barbante. Cozinhe-as em água fervente por cerca de 1 hora.
5. Após esse tempo, retire-as, escorra bem e sirva-as quentes ou leve à geladeira para que esfriem por completo.

PUDIM DE MILHO



Foto: Sheila Oliveira

Ingredientes



Tempo de Preparo:
480 minutos



Rendimento:
16 porções

[Voltar para o Índice](#)

Calda

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

Creme

- 2 latas de milho-verde escorridas
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 vidro de leite de coco
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 3 ovos



Foto: Sheila Oliveira



Confira
Receita no Site

Modo de Preparo

CALDA

1. Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo deixando derreter suavemente.
3. Quando estiver bem dourado, junte a água fervente e mexa.
4. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar.
5. Forre com esta calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

PUDIM

6. Em um liquidificador bata o milho-verde com o Leite NINHO.
7. Passe por uma peneira e devolva o suco no liquidificador. Acrescente o leite de coco, o Leite MOÇA e os ovos e bata até ficar homogêneo.
8. Despeje na forma caramelada, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
9. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
10. Desenforme e sirva.

BOLO DE MILHO CREMOSO (VEGETARIANO)



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
12 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- meia xícara (chá) de **NATURE'S HEART® Bebida Vegetal de Amêndoa**
- 1 caixinha de **MOÇA® Origem Vegetal**
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado seco
- 2 latas de milho verde ou 400 g de milho verde fresco
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) fubá
- meia colher (chá) de erva doce (opcional)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes por até três minutos.
2. Coloque em uma forma redonda (20 cm de diâmetro) untada e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até dourar.

COCADA DE COLHER



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
75 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (da lata ou caixinha) **Leite Líquido NINHO Forti+ Integral**
- 2 pedaços de canela em pau
- 3 cravos-da-índia
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado

[Voltar para o Índice](#)



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o Leite NINHO, a canela, os cravos e o coco.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre por cerca de 15 minutos, até ficar consistente.
3. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira.

DICA:

- Se desejar, substitua o coco fresco por 2 pacotes de coco seco em flocos e adicione meia xícara (chá) de água.
- Após pronta, a cocada dura até 5 dias. E pode ser guardada em potes bem fechados ou embaladas em plástico-filme.
- Uma das melhores maneiras de saber o ponto certo da Cocada é comparar o ponto ao de um brigadeiro: quando começar a ficar firme e desgrudar do fundo da panela, isso significa que ela já está açúcarando e ficando pronta.
- Para endurecer a cocada, mexa muito bem em fogo médio, até atingir o ponto correto. Logo após essa etapa, despeje sua cocada sobre um tabuleiro ou bancada untada com manteiga, espalhe rapidamente e deixe que ela esfrie naturalmente antes de cortá-la.

PÊ DE MOLEQUE



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
45 minutos



Rendimento:
30 porções

[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele e torrado
- 1 lata de **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g



Foto: Sheila Oliveira



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o açúcar e o amendoim e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o açúcar caramelizar, sem deixar escurecer.
2. Adicione o Leite MOÇA em fio e mexa com colher de cabo longo, por cerca de 15 minutos ou até a massa se desprender do fundo da panela.
3. Unte uma superfície lisa de mármore ou assadeira com manteiga, despeje a mistura e nivele com a ajuda de uma espátula ou rolo de massa.
4. Deixe esfriar e corte em losangos.

BOLO DE PINHÃO



Foto: Sheila Oliveira

**Tempo de Preparo:**
40 minutos**Rendimento:**
12 porções[Voltar para o Índice](#)

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 4 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de pinhão cozido e moído
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 claras em neve
- açúcar de confeitiro para polvilhar



Confira
Receita no Site



Modo de Preparo

1. Em uma batedeira bata a manteiga em creme, junte o Leite MOÇA em fio e bata até ficar cremoso.
2. Junte as gemas, uma a uma, o sal e o pinhão e bata mais um pouco.
3. Misture lentamente a farinha peneirada com o fermento e, por último, as claras em neve.
4. Asse em fôrma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, em forno médio-alto (200 °C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
5. Polvilhe o açúcar e sirva morno ou frio.

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

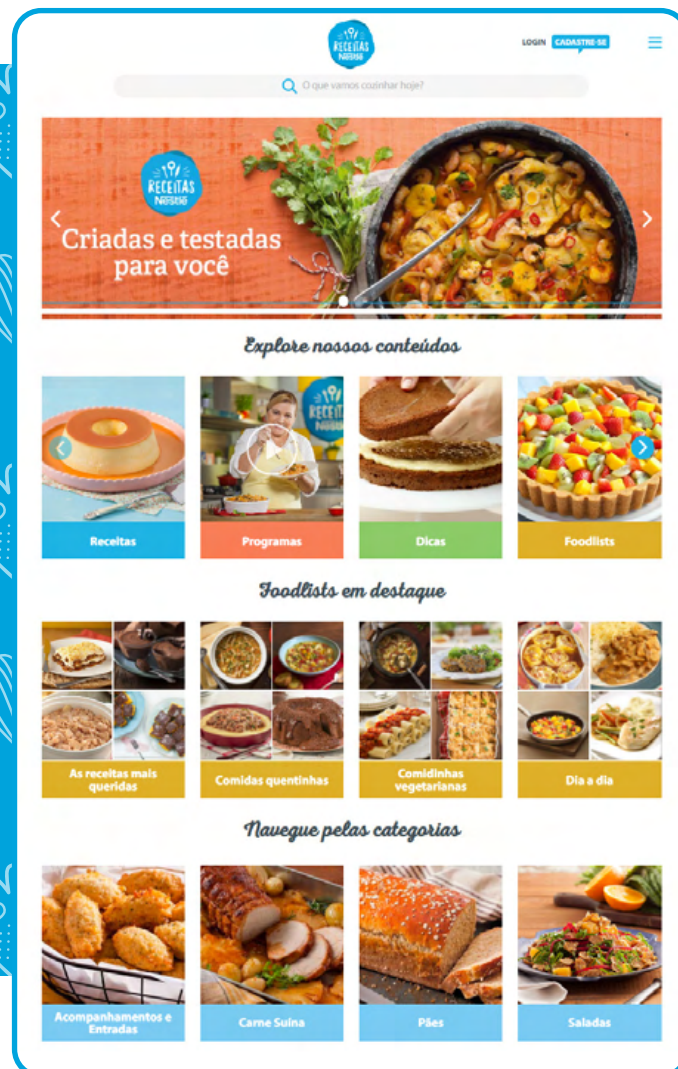
Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



re.generar
é nutrir o
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



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

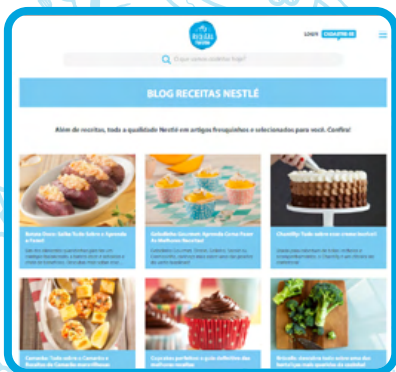
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



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!



