

DIA DAS BRUXAS COM NESTLÉ E GAROTO



DIA DAS BRUXAS

COM CHOCOLATES



CHOCOLATES GAROTO® E NESTLÉ® TROUXERAM
RECEITAS DIVERTIDAS PARA VOCÊ PREPARAR
SUA PRÓPRIA FESTA DE DIA DAS BRUXAS.





ÍNDICE

CUPCAKE DE ARANHAS.....	3
BROWNIE FANTASMA	5
BOLO NO PALITO MONSTRO	7
DONUTS MONSTRO	9
BISCOITOS DE ARANHAS	11
BISCOITO MORCEGUINHO DE CHOCOLATE ..	13
COOKIE MÚMIA DE CHOCOLATE	15
BOLO SIMPLES DE CENOURA	17



CUPCAKE DE ARANHAS

Feito com

Nestlé



Foto: Receitas Nestlé México

INGREDIENTES

CUPCAKE

- meia lata de Leite MOÇA®
- 2 ovos
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%
- meia xícara (chá) de amoras secas picadas
- meia xícara (chá) de nozes picadas
- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado

PATINHAS DAS ARANHAS

- meia lata de Leite MOÇA®
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- meia xícara (chá) de NESTLÉ® DOIS FRADES® Cacau em Pó 100%
- 4 gotas de corante alimentício em gel preto
- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido
- 40 confeitos de açúcar em formato de olho



MODO DE PREPARO

CUPCAKE

1. Em uma batedeira, bata a manteiga até ficar esbranquiçada, junte o **Leite MOÇA** em fio e aos poucos. Acrescente os ovos, um a um e bata mais um pouco. Desligue a batedeira e adicione aos poucos o Leite, a farinha, o fermento e o **Cacau em Pó NESTLÉ DOIS FRADES**, batendo até obter uma massa homogênea e adicione as amoras, as nozes e o **Chocolate NESTLÉ CLASSIC Meio Amargo** picado, misturando bem.
2. Coloque a massa em 20 forminhas de mini Cupcakes e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido por 15 ou até que estejam assados. Reserve.

PATINHAS DAS ARANHAS

3. Em um recipiente, misture o **Leite Moça**, o **Leite Ninho**, a farinha de trigo, o Cacau em Pó e misture bem.
4. Separe em duas partes, e em uma delas, coloque o corante preto e misture bem.
5. Coloque em pequenos sacos de confeitar de bicos bem finos, e, em uma forma com papel manteiga, desenhe as patinhas das aranhas em forma de "V" com as duas massas. Leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido por 7 minutos. Reserve.
6. Cubra cada Cupcake com o **Chocolate NESTLÉ CLASSIC Meio Amargo** derretido, coloque as patinhas, os confeitos de açúcar em formato de olhinhos e sirva.

BROWNIE FANTASMA

Feito com

Nestlé



Foto: Getty Images

INGREDIENTES

- 150 g de Chocolate CLASSIC® Meio Amargo
- 50 g de manteiga sem sal em cubos
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 5 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- Marshmallow a gosto



MODO DE PREPARO

1. Em recipiente, adicione o Chocolate **NESTLÉ CLASSIC** e leve para o micro-ondas em potência baixa de 30 a 30 segundos até que derreta. Em seguida, adicione a manteiga e misture até obter um creme homogêneo.
2. Adicione o açúcar mascavo e o açúcar e mexa até estar bem dissolvido.
3. Em um outro recipiente, bata os ovos com a essência de baunilha e misture ao creme de chocolate.
4. Adicione a farinha de trigo e o bicarbonato.
5. Despeje a massa em uma forma retangular (23 cm x 32 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), pre-aquecido, por cerca de 20 minutos.
6. Enquanto o brownie esfria, prepare os "fantasmas" de marshmallow. Para derreter as pontas dos marshmallows, você pode usar um maçarico de cozinha ou segurar as pontas diretamente sobre a chama de um fogão a gás até que fiquem levemente douradas.
7. Coloque um marshmallow derretido em cada brownie como a "cabeça" do fantasma.
8. Finalize decorando os olhos dos fantasmas com **Chocolate CLASSIC Meio Amargo** derretido, usando um palito de dente para criar os olhos assustadores.
9. Deixe o chocolate dos olhos endurecer e aproveite seus brownies assustadoramente deliciosos!



Foto: Getty Images

BOLO NO PALITO MONSTRO

Feito com

Nestlé



Foto: Getty Images

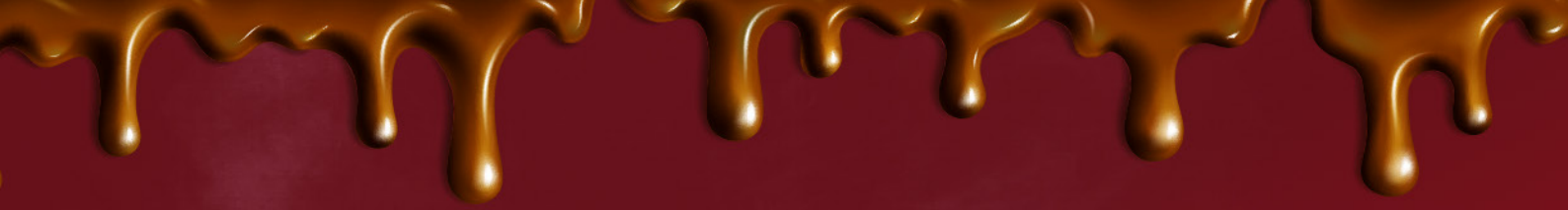
INGREDIENTES

MASSA

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

COBERTURA

- 160 g de Chocolate Branco GALAK® derretido
- 80 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo para decorar
- Cereal NESTLÉ da sua preferência para decorar (Negresco Cereal, Nescau Cereal...)



MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve.
2. Junte as gemas, uma a uma, e acrescente o açúcar.
3. Despeje o **Leite NINHO** aos poucos, sem parar de bater. Incorpore delicadamente a farinha peneirada com o **Chocolate em Pó DOIS FRADES** e o fermento.
4. Despeje em uma forma redonda (28 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
5. Desenforme, deixe esfriar e, com as mãos, forme pequenas bolas de bolo e espete um palito em cada uma delas.

COBERTURA

6. Derreta o **Chocolate Branco GALAK** em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até ficar completamente liso.
7. Mergulhe cada bola de bolo no chocolate derretido, garantindo que toda a superfície esteja coberta.
8. Coloque os bolos no palito em um suporte ou em uma bandeja coberta com papel manteiga para que o chocolate possa endurecer.
9. Antes de o chocolate endurecer completamente, coloque os cereais para criar os olhos e, com ajuda de um saco de confeitar, faça a boca dos monstros com o **Chocolate NESTLÉ CLASSIC Meio Amargo**.
10. Deixe os bolos no palito secarem completamente antes de servir.



DONUTS MONSTRO

Feito com 



Foto: Receitas Nestlé México

INGREDIENTES

DONUTS

- 1 envelope de fermento biológico seco
- meia colher (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 ovo
- 1 gema
- 2 colheres (chá) de essência da laranja (opcional)
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- óleo de milho para fritura

COBERTURA

- 160 g de **Chocolate Branco GALAK®**
- corante para chocolate de cores variadas
- confeitos coloridos de açúcar no tema de halloween

MODO DE PREPARO

DONUTS

1. Em um recipiente pequeno, misture o fermento, a meia colher de açúcar, a água e deixe por 2 minutos. Reserve.
2. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, as 9 colheres de açúcar, o **Leite NINHO**, o ovo, a gema, a essência de laranja, a manteiga e o fermento reservado. Misture bem e sove bastante até que a massa não esteja mais colando nos dedos. Passe para uma vasilha enfarinhada, cubra com um pano e deixe dobrar de volume.
3. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com a espessura de aproximadamente meio centímetro e corte os Donuts com cortador próprio ou com dois cortadores redondos, um para o lado de fora e outro para o furo central. Coloque-os em uma assadeira enfarinhada, cubra com um pano e deixe fermentar até dobrar de volume.
4. Em uma panela, frite no óleo quente até que estejam dourados em ambos os lados. Retire, coloque-os sobre um papel toalha para que sequem. Reserve.

COBERTURA

5. Em um recipiente, derreta o **Chocolate Branco GALAK**.
6. Divida em 4 partes e misture os corantes com as cores de sua preferência.
7. Cubra os Donuts com o chocolate colorido, decore com os confeitos escolhidos e deixe secar por 30 minutos. Sirva.



BISCOITOS DE ARANHAS

Feito com

Nestlé



INGREDIENTES

- 10 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 ovo
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- raspas de 2 laranjas
- 130 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo
- 25 unidades de NESCAU® Ball





MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata a manteiga até formar um creme. Adicione o **Leite MOÇA**, o ovo, a farinha de trigo aos poucos e as raspas de laranja. Deixe bater até obter uma massa homogênea.
2. Faça 25 bolinhas e coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga, aperte o centro com o dedo indicador para formar uma cavidade e leve para gelar por 20 minutos. Em seguida, asse em forno médio (180° C), preaquecido por cerca de 15 minutos. Reserve até que esfrie.
3. Coloque o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ DOIS FRADES** em um cone de papel ou em um saco de confeitar, corte a ponta, e coloque um pouco no centro de cada biscoito. Em seguida, coloque 1 **NESCAU Ball** em cada.
4. Com o restante do chocolate, faça as patinhas das aranhas ao redor de cada Biscoitos e cole dois olhinhos em cada **NESCAU Ball**. Sirva os biscoitos em uma bandeja, ou prato, e use o restante do chocolate para fazer as teias das aranhas como decoração.

BISCOITO MORCEGUINHO DE CHOCOLATE

Feito com

Garoto



Foto: Getty Images

INGREDIENTES

PARA OS BISCOITOS

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de Chocolate em Pó GAROTO®
- 1 pitada de sal
- 80g de Chocolate Branco GAROTO®

COBERTURA DE BRIGADEIRO

- 1 lata ou caixinha de Leite MOÇA®
- 2 colheres de sopa de Chocolate em Pó GAROTO®
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- Granulado para decorar

MODO DE PREPARO

BISCOITOS

1. Em uma tigela grande, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa. Adicione o ovo e o extrato de baunilha à mistura e continue batendo até incorporar bem.
2. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo, o **Chocolate em Pó GAROTO** e o sal. Adicione gradualmente à mistura úmida, mexendo até formar uma massa homogênea.
3. Abra a massa entre duas folhas de papel manteiga até atingir uma espessura de cerca de 0,5 cm.
4. Corte os biscoitos no formato de morcegos usando um cortador apropriado ou utilizar modelos online para usar como molde e cortar os "morcegos".
5. Forre uma assadeira com papel manteiga e asse em forno pre-aquecido (180°C) por 10-12 minutos ou até que os biscoitos estejam firmes. Deixe esfriar completamente.

COBERTURA DE BRIGADEIRO

6. Em uma panela, misture o leite condensado, o **Chocolate em Pó GAROTO** e a manteiga.
7. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela e atinja o ponto de brigadeiro.
8. Retire do fogo e deixe esfriar por alguns minutos.

MONTAGEM

9. Espalhe uma camada de brigadeiro sobre cada asa dos morcegos. Decore a cobertura com granulado, criando um efeito de asas de morcego.
10. Derreta o **Chocolate Branco GAROTO**, e usando um saco de confeitar ou um saco plástico ou uma colher pequena, faça pequenas gotas ou círculos de chocolate branco no local onde deseja colocar os olhos nos biscoitos.
11. Enquanto o chocolate branco ainda estiver mole, coloque gotas de chocolate ou confeitos pretos no centro de cada olho para criar as pupilas.
12. Deixe a cobertura de brigadeiro firmar antes de servir.



Foto: Getty Images

COOKIE MÚMIA DE CHOCOLATE

Feito com

Garoto



Foto: Getty Images

INGREDIENTES

- meia xícara (chá) de manteiga sem sal derretida (100 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 5 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 ovo
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- meia colher (chá) de fermento químico em pó
- 2 tabletes de **Chocolate Branco GAROTO®**



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture bem com uma colher ou fuê a manteiga, o açúcar mascavo, o açúcar e o ovo até obter uma mistura cremosa e clara. Acrescente a farinha de trigo, o Chocolate em Pó GAROTO e o fermento em pó e misture bem.
2. Leve à geladeira por 10 minutos.
3. Modele os cookies com o auxílio de 2 colheres e coloque em uma assadeira, deixando um espaço entre eles.
4. Leve ao forno médio (180°C), pre-aquecido, por cerca de 12 minutos ou até dourar levemente nas laterais.
5. Deixe os cookies esfriarem completamente.
6. Usando um saco de confeitar ou um saco plástico ou um saco plástico com um pequeno canto cortado, faça faixas de Chocolate Branco GAROTO derretido sobre cada cookie para criar o efeito de múmias.
7. Forme duas gotas grandes de Chocolate Branco GAROTO e outras duas menores com gotas de chocolate ou confeitos pretos no centro de cada olho para criar as pupilas.
8. Deixe o chocolate branco endurecer completamente antes de servir ou armazenar.



Foto: Getty Images

BOLO SIMPLES DE CENOURA PARA DIA DAS BRUXAS

Feito com

Garoto



Foto: Getty Images

INGREDIENTES

- 3 cenouras grandes (250g)
- 4 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó



MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador bata as cenouras, os ovos e o óleo.
2. Despeje em uma vasilha e misture o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento.
3. Coloque em uma fôrma retangular (20 X 30 cm) untada, e leve ao forno médio (180° C) pré-aquecido por 40 minutos.
4. Se desejar, faça uma cobertura de ganache de **Chocolate Meio Amargo GAROTO** para cobrir o bolo.

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

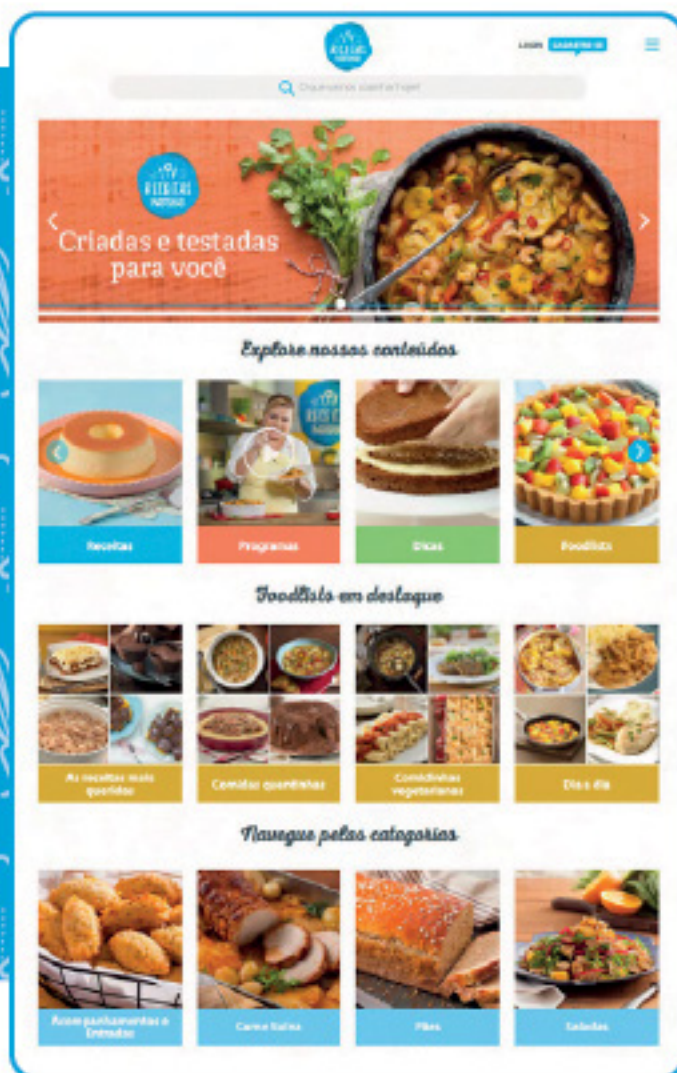
Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



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:



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!



