

FIM DE ANO ESPECIAL
com


Tostines

BISCOITO MAISENA

Feito com



RECEITAS
Nestlé



Tostines[®]



Tostines é uma marca tradicional,
de qualidade e saborosa, que
une o que há de melhor na vida:
**As pessoas/família/amigos
e receitas...**





ÍNDICE

- 04** Panacota de Frutas Vermelhas e Biscoito na Taça
- 06** Torta de Chocolate com Limão
- 08** Fudge com Chocolate
- 10** Torta de Iogurte
- 12** Torta Alemã
- 14** Cheesecake Fácil de Maracujá e Chocolate Branco
- 16** Sorvete de Banoffee
- 18** Torta de Ricota, Figo e Amêndoas
- 22** Crumble de Pera





Panacota de Frutas Vermelhas e Biscoito na Taça



INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água quente
- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite sem soro
- 1 pote de NESTLÉ® Iogurte Natural
- 100g de Biscoito TOSTINES® Maisena em farofinha
- Meia xícara (chá) de geleia de frutas vermelhas, morango, amora ou framboesa

TEMPO DE PREPARO
140 minutos

RENDIMENTO
6 porções



MODO DE PREPARO

1. Dissolva a gelatina na água quente e bata no liquidificador com o **Leite Moça**, o **NESTLÉ Creme de Leite** e o **NESTLÉ Iogurte Natural**.
2. Nas taças, coloque uma camada de biscoito triturado no fundo, despeje o creme e leve a geladeira para firmar.
3. Depois, cubra com a geleia, acrescente mais farofa de biscoito, mais uma camada de creme e leve a geladeira novamente.
4. Decore como quiser e sirva gelado.



Feito com:

Nestlé.
Moça.

a
iogurteria
Nestlé.





Torta de Chocolate com Limão

INGREDIENTES

MASSA

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES®** Maisena
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 clara

BRIGADEIRO

- 1 xícara (chá) de **Leite MOÇA®**
- 4 colheres (sopa) de **NESTLÉ®** Chocolate em Pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- meia xícara (chá) de **NESTLÉ®** Creme de Leite

CREME DE LIMÃO

- 1 xícara (chá) de **Leite MOÇA®**
- 1 lata de **NESTLÉ®** Creme de Leite
- meia xícara (chá) de suco de limão
- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor

MONTAGEM

- 1 lata de **NESTLÉ®** Creme de Leite
- 200g de Chocolate **CLASSIC®** Meio Amargo

TEMPO DE PREPARO
160 minutos

RENDIMENTO
12 porções



MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em um recipiente, misture o biscoito triturado com a manteiga e a clara até formar uma farofa bem úmida.
2. Espalhe a farofa no fundo, e laterais de uma forma de aro removível de 22 cm de diâmetro, apertando bem com os dedos.
3. 3. Leve ao forno médio a 180°C, preaquecido, por 8 minutos ou até firmar. Retire e deixe esfriar.

BRIGADEIRO

4. Em uma panela misture o **Leite MOÇA**, o **NESTLÉ Chocolate em Pó** e a manteiga.
5. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
6. Desligue, misture com o **NESTLÉ Creme de Leite** e deixe esfriar.

CREME DE LIMÃO

7. Em um liquidificador, acrescente e bata por 1 minuto o **Leite MOÇA**, o **NESTLÉ Creme de Leite**, o suco de limão e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem.

MONTAGEM

8. Espalhe o brigadeiro sobre a massa da torta e transfira o creme de limão por cima.
9. Finalize com a ganache e raspas de limão para decorar.
10. Leve à geladeira por 2 horas e sirva gelado.

Feito com:

Nestlé
Moça





Fudge de Pistache

INGREDIENTES

- 4 tabletes de **Chocolate GALAK®**
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- Meia xícara (chá) de **Biscoito TOSTINES® Maisena** picado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 100g de pistache
- 100g de amêndoas

TEMPO DE PREPARO
150 minutos

RENDIMENTO
8 porções



MODO DE PREPARO

1. Forre uma forma quadrada ou retangular com papel manteiga e reserve.
2. Em uma panela média, em fogo baixo, derreta o **Chocolate GALAK** junto com o **Leite MOÇA**, mexendo constantemente para evitar queimaduras e garantir uma mistura homogênea.
3. Retire a panela do fogo e adicione a essência de baunilha e o sal.
4. Mexa bem até incorporar os ingredientes.
5. Adicione o **Biscoito TOSTINES Maisena** e os pistaches e as amêndoas picados à mistura de chocolate, reservando alguns para decorar o topo do fudge.
6. Despeje a massa de fudge na forma forrada com papel manteiga, espalhando-a de maneira uniforme.
7. Decore a superfície do fudge com os pistaches e as amêndoas picadas que você reservou.
8. Leve à geladeira por cerca de 2 a 3 horas, ou até que o fudge esteja firme e pronto para ser cortado.
9. Retire o fudge da forma, removendo o papel manteiga, e corte-o em pedaços pequenos.

Feito com:

Nestlé
Moça

Nestlé



Torta de logurte



INGREDIENTES

MASSA

- 1 pacote de Biscoito TOSTINES® Maisena
- 100g de manteiga em temperatura ambiente

CREME

- 1 lata de Leite MOÇA®

- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 copos de NESTLÉ® logurte Natural

MONTAGEM

- frutas vermelhas para decoração

TEMPO DE PREPARO
169 minutos

RENDIMENTO
10 porções

MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em um liquidificador ou processador, triture o **Biscoito TOSTINES Maisena** até virar uma farofinha. Acrescente a manteiga e envolva na farinha de biscoito com as pontas dos dedos.
2. Transfira a massa para um recipiente refratário de fundo removível para torta apertando bem com as mãos, subindo para a lateral da massa e todo o fundo.
3. Reserve.

CREME

4. Em um recipiente, acrescente o **Leite MOÇA**, o **NESTLÉ Creme de Leite**, o **NESTLÉ iogurte Natural** e mexa com o batedor até formar uma mistura homogênea.

MONTAGEM

5. Despeje o creme em cima da massa de torta e leve ao forno a 220°C, preaquecido, por cerca de 20 minutos.
6. Depois de assado, deixe esfriar por cerca de 2 horas.
7. Acrescente as frutas vermelhas picadas e sirva a seguir.

Feito com:

Nestlé.
Moça.

a
iogurteria
Nestlé.

DESDA 1925
Nestlé
Creme
de leite



Torta Alemã

INGREDIENTES



MONTAGEM

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES® Maisena**
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 200g de **Chocolate CLASSIC® Meio Amargo** derretido
- meia lata de **NESTLÉ® Creme de Leite** sem soro

RECHEIO

- 200g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 lata e meia de **NESTLÉ® Creme de Leite** sem soro
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

TEMPO DE PREPARO
270 minutos

RENDIMENTO
12 porções

MODO DE PREPARO

RECHEIO

1. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme.
2. Adicione o **NESTLÉ Creme de Leite**, a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e bata rapidamente.
3. Reserva.

MONTAGEM

4. Umedeça os **Biscoitos TOSTINES Maisena** no **Leite Líquido NINHO Forti+ Integral** misturado com o licor de chocolate e coloque metade no fundo de um recipiente refratário de 22 cm x 30 cm.
5. Espalhe metade do recheio por cima e disponha o **Biscoito TOSTINES Maisena** banhado restante.
6. Cubra com o recheio restante e leve à geladeira por cerca de 2 horas.
7. Retire e cubra com o **Chocolate CLASSIC Meio Amargo** derretido com o **NESTLÉ Creme de Leite**.
8. Volte à geladeira por mais 2 horas.
9. Retire, corte em pedaços e sirva decorada com rasas de chocolate.

Feito com:





Cheesecake Fácil de Maracujá e Chocolate Branco



INGREDIENTES

MASSA

- 200g de **Biscoito TOSTINES® Maisena**
- 100g de coco ralado seco e tostado
- 100g de manteiga sem sal

RECHEIO

- Meia xícara (chá) de suco de maracujá (cerca de 3 unidades)
- 600g de cream cheese

- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 400g de **Chocolate GALAK®**
- 1 caixa de **NESTLÉ® Creme de Leite**

CALDA

- Polpa de 3 maracujás
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado

TEMPO DE PREPARO
280 minutos

RENDIMENTO
10 porções



MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em um processador, acrescente e processe os **Biscoitos TOSTINE Maisena** e o coco ralado. Em seguida, despeje a manteiga derretida sobre essa mistura e processe novamente.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de 21 cm de diâmetro (com fundo removível) com essa farofa úmida e reserve na geladeira.

RECHEIO

3. Em um liquidificador, acrescente e bata a polpa dos maracujás. Espere alguns minutos para que as sementes se depositem no fundo. Depois, coe o suco - você vai precisar de 3/4 de xícara.
4. No processador, junte o suco do maracujá, o açúcar e o cream cheese. Processe.
5. Despeje o **Chocolate GALAK** derretido com o **NESTLÉ Creme de Leite** sobre a mistura e processe até obter um creme homogêneo.
6. Transfira o creme para a forma, despejando delicadamente sobre a base de biscoitos.
7. Alise a superfície com uma espátula e leve à geladeira por 4 horas.

CALDA

8. Em uma panela, acrescente a polpa do maracujá e o açúcar e leve para esquentar até que a calda fique mais líquida.
9. Despeje a calda sobre a cheesecake na hora de servir e aproveite!

Feito com:





Sorvete de Banoffe



INGREDIENTES

- Meia xícara (chá) de **Biscoito TOSTINES® Maisena**
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de **Leite MOÇA®** cozido na pressão por 30 minutos
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 3 unidades de banana madura
- Meia colher (chá) de cardamomo em pó
- Meia colher (chá) de canela em pó

TEMPO DE PREPARO
151 minutos

RENDIMENTO
6 porções



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque a banana fatiada, o cardamomo em pó, a canela em pó e a água.
2. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até formar uma calda não muito fina. Deixe esfriar.
3. Em uma batedeira, coloque o creme de leite e bata até adquirir consistência. Depois, acrescente o açúcar e a baunilha e bata novamente até formar um creme espesso.
4. Transfira para um recipiente, misturando com a calda de banana, o doce de leite e acrescente o **Biscoito NESTLÉ TOSTINES Maisena** picado.
5. Leve ao congelador por duas horas, no mínimo.
6. Sirva gelado.



Feito com:

NESTLÉ
Moça.



Choco Salame



INGREDIENTES

- 3 tabletes de **Chocolate ALPINO® Meio Amargo**
- 2 tabletes de **Chocolate CLASSIC® Ao Leite**
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 100g manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 15 unidades de **Biscoito TOSTINES® Maisena**
- 100g de pistaches picados grosseiramente
- 100g de amêndoas picadas grosseiramente
- 100g de macadâmia

TEMPO DE PREPARO
200 minutos

RENDIMENTO
12 porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, derreta o **Chocolate ALPINO Meio Amargo** e o **Chocolate CLASSIC Ao Leite** levando ao micro-ondas de 30 em 30 segundos.
2. Adicione a manteiga e o **NESTLÉ Creme de Leite** e misture bem.
3. Acrescente o **Biscoito TOSTINES Maisena** picado, os pistaches, as amêndoas e as macadâmias
4. Em uma superfície lisa, abra um plástico filme e transfira a massa sobre ele. Junte as duas extremidades, moldando em formato de salame e enrole.
5. Leve à geladeira por cerca de 3 horas.



Feito com:





Torta de Ricota, Figo e Amêndoas



INGREDIENTES

MASSA

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES® Maisena**
- 100g de manteiga em temperatura ambiente

RECHEIO

- Meia xícara (chá) de suco de maracujá (cerca 250g de ricota)
- 100g de **NESTLÉ® Iogurte Natural**

- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de mel

MONTAGEM

- 150g de geleia de figo
- figos frescos para decorar
- Amêndoas laminadas para decorar

TEMPO DE PREPARO
175 minutos

RENDIMENTO
10 porções

MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em um processador, triture o **Biscoito NESTLÉ Tostines Maisena** até virar uma farofinha. Acrescente a manteiga e envolva na farinha de biscoito com as pontas dos dedos.
2. Transfira a massa para um recipiente de fundo removível para torta apertando bem com as mãos, subindo para a lateral e todo o fundo.

RECHEIO

3. Em um liquidificador, acrescente a ricota, o **iogurte NESTLÉ Natural**, os ovos, o amido de milho e o mel e bata até formar uma mistura homogênea.

MONTAGEM

4. Espalhe a geleia sobre a massa.
5. Em seguida, transfira a mistura de ricota batida no liquidificador e leve ao forno a 180°C, preaquecido, por cerca de 30 minutos, tampado com papel alumínio.
6. Retire, acrescente os figos frescos picados e as amêndoas laminadas.
7. Leve à geladeira por cerca de 2 horas e sirva a seguir.

Feito com:





Crumble de Pera



INGREDIENTES

- 4 peras médias, descascadas, sem sementes e cortadas em cubos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- Meia xícara (chá) de **Biscoito TOSTINES® Maisena** picado
- Meia colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- Meia xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

TEMPO DE PREPARO
15 minutos

RENDIMENTO
6 porções



MODO DE PREPARO

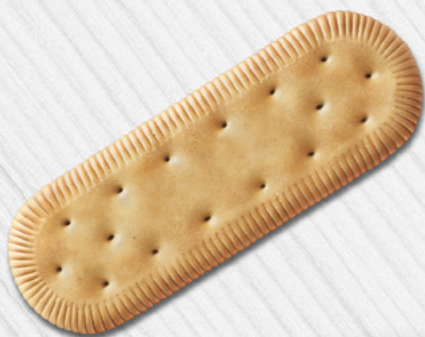
1. Em um recipiente, misture os cubos de pera, o açúcar, o suco de limão e a canela em pó, certificando-se de que todas as peras estejam bem revestidas.
2. Transfira a mistura para um recipiente refratário. Reserve.
3. Em outro recipiente, misture a farinha, o açúcar mascavo, a aveia, a canela em pó e o sal.
4. Adicione a manteiga em temperatura ambiente e, com as pontas dos dedos ou um garfo, misture até formar uma textura de migalhas grossas.
5. Acrescente o **Biscoito NESTLÉ TOSTINES Maisena** picado e misture.
6. Espalhe a cobertura de crumble uniformemente sobre o recheio de peras na forma.
7. Leve ao forno a 180°C, preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que a cobertura esteja dourada e crocante e as peras estejam macias.
8. Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir.
9. O crumble pode ser servido morno ou em temperatura ambiente.



Tostines®

Nestlé

Fresquinho desde 1965



Imagens Ilustrativas. CONTÉM GLÚTEN.

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

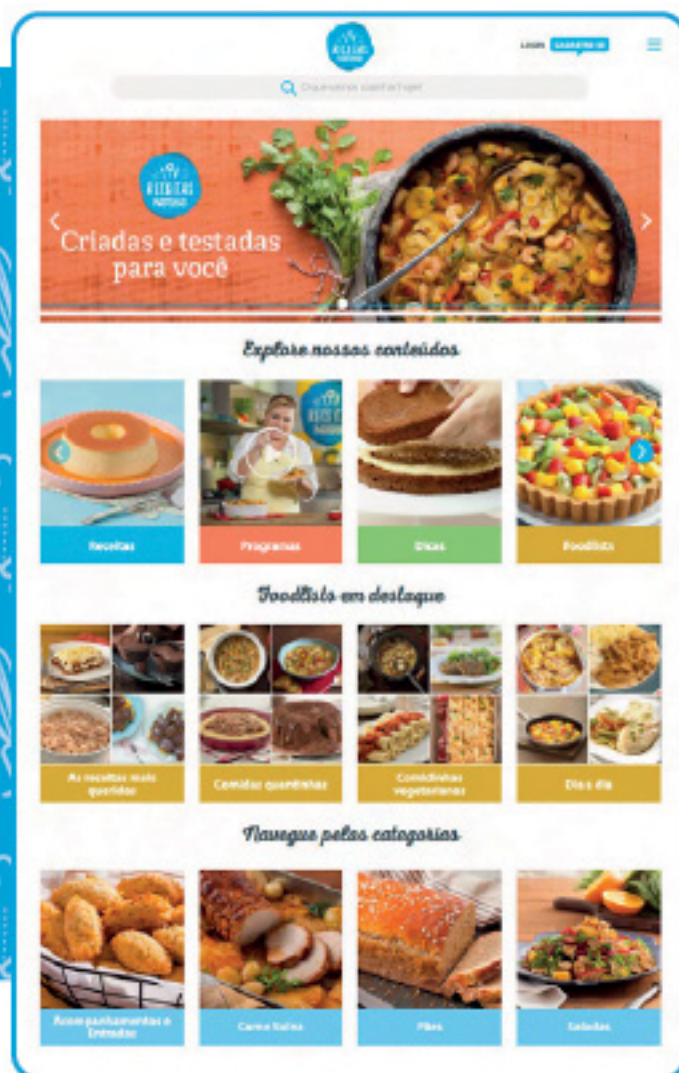
Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



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!



