

RECEITAS NESTLÉ

Para sua
Air Fryer




RECEITAS
Nestlé

UM GUIA COMPLETO

com receitas, dicas e curiosidades

INTRODUÇÃO



Nos dias de hoje é praticamente impossível não encontrar uma Air Fryer na cozinha dos lares brasileiros. Um eletroportátil versátil, que prepara alimentos com pouco ou nenhum óleo de forma rápida e prática, contribuindo para a economia de energia e para a saúde.

A Air Fryer funciona através da circulação uniforme de ar quente em alta velocidade, proporcionando receitas com uma textura crocante por fora, mas macias e cozidas por dentro. Por essa razão, ela também é apelidada de *fritadeira elétrica*, embora em termos técnicos se assemelhe mais a um forno de indução.

Seja forno ou fritadeira, a Air Fryer possui um controle de temperatura e um timer que permitem selecionar uma ampla variedade de opções para o preparo dos alimentos, podendo fritar, assar, grelhar e até mesmo cozinhar no vapor. A combinação da potência de calor constante em um espaço compacto garante o cozimento dos alimentos em um período mais curto que outros métodos convencionais, gerando uma economia de tempo na preparação das refeições.

Funcionando em um sistema fechado com pouca ou nenhuma necessidade de gordura dependendo da receita, esse eletroportátil também contribui para refeições mais saudáveis, reduzindo a quantidade de calorias, e proporcionando receitas mais leves e menos gordurosas, além de uma casa e cozinha com menos odor de fritura.

Com essa lista de vantagens em mente, que tal preparar agora um menu completo, da entrada à sobremesa, para você se *deliciar com sua Air Fryer?*

ÍNDICE

Dicas para sua Air Fryer.....03

Petiscos e Entradas

Bolinho de Batata com Cenoura.....06

Coxas de Frango Apimentadas.....07

Caponata de Legumes.....08

Quiche de Frango.....09

Pratos Principais e Acompanhamentos

Pernil Assado.....10

Filé de Tilápia Empanado.....11

Lombo Assado.....12

Arroz à Grega.....13


Lasanha de Berinjela.....14

Sobremesas

Pudim na Air Fryer.....15

Brownie de Doce de Leite.....16

Romeu e Julieta.....17

Material Interativo 
Clique na página desejada



DICAS DE USO, MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA SUA AIR FRYER



Para garantir a qualidade da sua receita, bem como o cuidado da sua Air Fryer, **aqui vão algumas dicas culinárias, de manutenção e limpeza** para você colocar em prática sempre que estiver utilizando seu aparelho:

Pré-preparo

Tal como o forno de cozinha, é ideal pré-aquecer a sua Air Fryer antes de utilizá-la para garantir uma temperatura mais uniforme.

Ao colocar o alimento dentro do aparelho já aquecido você garantirá uma melhor caramelização e crosta na superfície através do choque de temperatura. Essa técnica é ideal para aquelas receitas crocantes, frituras e carnes em geral.



Tempo e temperatura



Tenha sempre em mente a combinação tempo X temperatura para garantir um ponto certo nas suas receitas. Se você estiver fazendo uma peça de carne assada, vale iniciar o cozimento em uma temperatura média e só aumentá-la nos minutos finais do tempo indicado para dourar a superfície, mas manter a suculência. Já se você estiver fazendo um pudim, uma temperatura mais baixa durante todo o tempo de cozimento é o indicado. Utilize o controle de temperatura e o timer de sua Air Fryer em favor da sua receita.

Vale lembrar também que a potência do seu aparelho garante maior desempenho na hora do funcionamento. As Air Fryer costumam ter em média de 1000 a 2000W de potência, tendo um consumo de energia variado.

Os modelos na média de 1400W são excelentes em custo-benefício, entregando uma produção suficiente com um gasto de energia controlado.

Materiais

Alguns acessórios podem ser aliados da sua Air Fryer na hora da receita, como por exemplo os refratários para fazer bolos, tortas, escondidinhos, crumbles, suflês, etc. Existem também formas de alumínio, silicone e papel descartável ótimas para uma porção de receitas. Verifique sempre a indicação da embalagem sobre o uso em altas temperaturas.

O papel manteiga e o papel alumínio podem ser usados no momento do cozimento desde que não fiquem soltos ou atrapalhem o funcionamento do aparelho.

Materiais plásticos, latas de alumínio, vidros não resistentes não podem ser utilizados na Air Fryer.



Capacidade do Aparelho

Existem vários tamanhos de Air Fryer disponíveis, variando entre 2 a 8 litros. Se você tem uma grande família sente a necessidade de utilizar uma fritadeira elétrica para fazer refeições no dia a dia, invista nos tamanhos maiores. Já se você mora sozinho e cozinha regularmente, prefira os tamanhos a partir de 3,5 litros.

Nunca sobrecarregue a cesta da sua Air Fryer com os itens da receita, prefira dividir as porções e cozinhar aos poucos. E caso esteja fazendo uma receita grande, utilizando todo o espaço de seu aparelho, mexa de tempos em tempos os preparo para garantir um cozimento uniforme.

Para higienizar sua Air Fryer e mantê-la limpa e livre de resíduos, siga estas etapas simples:

Desconecte o aparelho da tomada e espere esfriar completamente para garantir a segurança durante a limpeza e evitar o risco de queimaduras.

Retire e separe o cesto e a bandeja de gotejamento para higienização. Lave esses itens com água morna e detergente, utilizando uma esponja macia ou escova. Enxague bem.

Deixe escorrer para retirar o excesso de água e seque bem com um pano limpo. Se preferir, deixe secar naturalmente por algumas horas.

Limpe o interior da sua Air Fryer utilizando um pano úmido ou esponja macia. Evite produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de aço. O mesmo vale para o lado externo do seu aparelho, podendo utilizar um pouco de detergente para desengordurar ou remover manchas e sujeiras.

Após a higienização completa, seque tudo com um pano limpo e seco e monte novamente seu aparelho para o próximo uso.

Repita o processo sempre após o uso para garantir que sua Air Fryer permaneça em boas condições de funcionamento e livre de resíduos de alimentos.

RECEITAS AIR FRYER

Prática, saudável e muito versátil, a Air Fryer é uma ótima aliada para preparar diversos tipos de refeições para o seu dia a dia. Separamos aqui algumas receitas que vão desde petiscos e pratos de entrada, passando por pratos principais e acompanhamentos até as sobremesas, todos preparados na Air Fryer.

Clique no tipo de prato que você quer *preparar hoje*

Petiscos e Entradas

Pratos Principais e Acompanhamentos

Sobremesas

BOLINHO DE BATATA COM CENOURA

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Bolinho de Batata com Cenoura deliciosa feita com MAGGI Caldo em Pó Legumes, cenoura, batata, ovos, farinha de trigo e farinha de rosca.



Ingredientes

- 2 cenouras em cubos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 2 batatas grandes cozidas e amassadas
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 envelope de MAGGI® Caldo em Pó Legumes
- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca

Modo de preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola por alguns segundos. Adicione a cenoura e cozinhe, mexendo de vez em quando, até estar bem cozida. Deixe esfriar.
2. Transfira a cenoura para um recipiente e adicione a batata amassada e a salsinha e o MAGGI® Caldo em Pó Legumes e mexa bem. Adicione os ovos batidos aos poucos, misturando até formar uma massa mais cremosa, porém não tão líquida. Se necessário, adicione apenas metade da quantidade de ovos batidos.
3. Modele pequenas bolinhas da massa e empane, primeiro na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca.
4. Leve para Airfryer à 180° C por cerca de 20 minutos ou até ficarem bem douradas. Sirva.

30 min

8 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com



COXAS DE FRANGO APIMENTADAS

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Coxas de Frango Apimentadas na Airfryer saborosas feitas com alho, pimenta dedo-de-moça, mostarda, açúcar mascavo, MAGGI Caldo em Pó Galinha, azeite e coxas de frango.



Ingredientes

- 1 dente de alho amassado
- 1 pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picada
- Meia colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (chá) de açúcar mascavo
- 1 sachê de MAGGI® Caldo em Pó Galinha
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 6 coxas de frango



Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture o alho, a pimenta, a mostarda, o açúcar mascavo, o MAGGI Caldo em Pó e o azeite.
2. Esfregue o tempero nas coxas de frango e deixe marinar por 20 minutos.
3. Pré-aqueça a Airfryer a 180°C. Coloque as coxas de frango na cesta e deslize para dentro da Airfryer. Ajuste o timer para cerca de 20 minutos. Asse as coxas de frango até que estejam douradas.
4. Diminua a temperatura para 150°C e asse por mais 10 minutos até que estejam macias. Sirva com o acompanhamento de sua preferência.

55 min

6 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)



CAPONATAS DE LEGUMES

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Caponata de Legumes na Airfryer saborosa feita com berinjela, abobrinha, pimentões, tomate e MAGGI Meu Segredo.



Ingredientes

- 1 berinjela grande com casca, cortada em cubos
- 1 abobrinha média com casca, cortada em cubos
- 1 cebola cortada em cubos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 pimentão vermelho em tiras, sem sementes
- 1 pimentão amarelo em tiras, sem sementes
- 1 tomate sem sementes, cortado em cubos
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 1 stick de MAGGI® Meu Segredo
- 5 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
- Meia xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente

Modo de preparo

1. Em um recipiente misture bem a berinjela, a abobrinha, a cebola, o alho, os pimentões, o tomate, o azeite e o MAGGI® Meu Segredo.
2. Coloque os legumes no cesto de Airfryer, ajuste a temperatura para 180° C e deixe assar por cerca de 30 minutos, mexendo de 10 em 10 minutos.
3. Após esse tempo, retire da Airfryer e adicione as azeitonas e as nozes, misture bem. Sirva.

30 min

8 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com





QUICHE DE FRANGO

DIFICULDADE MÉDIA

Receita de Quiche de Frango na Airfryer feita com farinha de trigo, manteiga, frango desfiado, suco de limão, MAGGI Meu Segredo Refoga, ovos, NESTLÉ Creme de Leite e mostarda.



Ingredientes



- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada
- 1 gema
- 1 e meia xícara (chá) de frango desfiado
- meia colher (sopa) de suco de limão
- 1 bastão MAGGI® Meu Segredo Refoga
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picada

Modo de preparo

1. Em um recipiente adicione a farinha de trigo, a manteiga, a gema e a água, com a ponta dos dedos mexa bem até obter uma massa homogênea. Leve a massa para descansar em geladeira por 20 minutos.
2. Em uma superfície polvilhada com farinha, abra a massa até obter um disco com 22 cm de diâmetro. Coloque essa massa na forma de quiche redonda de fundo removível (20cm de diâmetro) pressionando com os dedos, forre o fundo e as laterais. Reserve.
3. Misture o frango com o suco de limão e metade do MAGGI Meu Segredo Refoga. Reserve.
4. Pré-aqueça a airfryer a 180°C. Bata os ovos levemente com o NESTLÉ Creme de Leite, a mostarda e o restante do MAGGI Meu Segredo Refoga. Despeje esta mistura na forma de quiche e cubra com frango desfiado e com a cebolinha.
5. Coloque a forma na cesta da fritadeira e deslize a cesta para dentro da airfryer. Ajuste o timer para cerca de 30 minutos e asse até que a quiche esteja dourada e macia. Sirva em seguida.

50 min

12 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com





PERNIL ASSADO

DIFICULDADE FÁCIL



Receita de Pernil Assado na Airfryer macio e suculento feita com pernil, suco de laranja, vinagre e MAGGI Gril.

Ingredientes

- 1 peça de pernil (cerca de 1,5 kg)
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 folha de louro
- meia xícara (chá) de vinagre branco
- 3 dentes de alho amassados
- 3 ramos de alecrim
- 1 colher (sopa) de MAGGI® Gril
- 4 colheres (sopa) de azeite

Modo de preparo

1. Em um recipiente, coloque o pernil, o suco de laranja, o louro, o vinagre, o alho, o alecrim, o MAGGI Gril e o azeite. Deixe marinar na geladeira por cerca de 30 minutos.
2. Transfira o pernil para o cesto da Airfryer e cubra-o com papel-alumínio. Deslize para dentro da fritadeira e ajuste a temperatura para 180°C e o timer para 30 minutos. Retire o papel-alumínio e deixe dourando por cerca de 15 minutos. Depois de pronto, retire-o da Airfryer e sirva com um molho de sua preferência.

75 min

8 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com



FILE DE TILÁPIA EMPANADO

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Filé de Tilápia Empanado com Molho de Maracujá e Alecrim, diferente e saboroso, feito com filé de tilápia empanado, maracujá e alecrim.

Ingredientes

Molho

- 2 maracujás grandes
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 cebola média ralada
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de vinho branco espumante
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino branca moída
- 1 ramo de alecrim picado

Montagem

400g de Filé de Tilápia Empanado congelado (400g)



Modo de preparo

Molho

1. Limpe bem os maracujás por fora. Corte-os ao meio, tentando manter um corte reto. Retire as polpas, coe-as e separe o suco para o preparo e as sementes para a decoração.
2. Em uma frigideira em fogo médio, aqueça a manteiga até que derreta, adicione a cebola, doure-a bem e misture a farinha rapidamente para criar uma massinha homogênea e levemente grossa. Adicione o vinho, misturando rapidamente, o suco do maracujá e o alecrim picado. Abaix o fogo e deixe reduzir até espessar mais. Enquanto isso prepare a tilápia.

Montagem

3. Descongele os Filés de Tilápia Empanado de acordo com as recomendações da embalagem.
4. Corte os filés de tilápia empanados em cubos pequenos. Divida os cubos dentro das cascas dos maracujás reservadas, cubra com o Molho mais engrossado e quente e decore com as sementes reservadas. Se quiser, coloque um pequeno ramo de alecrim para decorar. Sirva quente.

40 min

4 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)



LOMBO ASSADO

ELABORADO

Receita de Lombo Recheado na Airfryer suculento e delicioso feito com lombo de porco, MAGGI Fondor, vinho branco seco, nozes e farinha de mandioca.



Ingredientes



Lombo

- 1 lombo de porco (cerca de 1 e meio quilo)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de MAGGI® Fondor
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco

Farofa

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- meia xícara (chá) de azeitona verde picada
- meia xícara (chá) de nozes picadas
- meia xícara (chá) de uvas-passas brancas
- 1 colher (sopa) de tomilho picado
- 1 colher (sopa) de MAGGI® Fondor
- 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca



Modo de preparo

Lombo

1. Sobre uma tábua para carnes, coloque o lombo. Com o auxílio de uma faca grande, abra-o em um só filé.
2. Coloque em uma assadeira grande e besunte sua superfície com a manteiga e o MAGGI Fondor. Regue com o vinho, cubra e leve à geladeira para marinar por cerca de 30 minutos.

Farofa

3. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola. Acrescente a azeitona, as nozes, as uvas-passas, o tomilho e o MAGGI Fondor. Mexa bem e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos, em fogo baixo. Retire do fogo e acrescente a farinha de mandioca. Reserve.

Montagem

4. Em uma tábua coloque o lombo e espalhe parte da farofa sobre ele. Enrole como rocambole e amarre com o auxílio de um barbante para uso culinário.
5. Disponha novamente sobre a assadeira com a marinada restante, cubra com papel-alumínio e coloque dentro do cesto da Airfryer. Deslize para dentro, ajuste a temperatura para 180°C, e asse por cerca de 20 minutos.
6. Retire o papel-alumínio e asse por cerca de 30 minutos, virando na metade do tempo para dourar de todos os lados. Retire do forno, corte em fatias e disponha em um recipiente refratário, acompanhado da farofa restante. Sirva.

90 min

8 porções



[Clique aqui para voltar ao índice](#)



ARROZ À GREGA

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Arroz à Grega na Airfryer delicioso e super fácil feita com pimentão, cenoura, uvas-passas, arroz e MAGGI Caldo Galinha.



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 pimentão verde pequeno em tiras finas
- 1 pimentão vermelho pequeno em tiras finas
- 1 cenoura em tiras finas
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara (chá) de uvas-passas
- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 2 tabletes de MAGGI® Caldo Galinha
- 4 xícaras (chá) de água fervente

Modo de preparo

1. Ajuste a temperatura de sua Airfryer para 180°C. Dentro do cesto sem furos da fritadeira aqueça o óleo e refogue os legumes por cerca de 5 minutos. Faça isso levando o cesto para dentro da fritadeira.
2. Junte as uvas-passas e o arroz e misture bem.
3. Dissolva os tabletes de MAGGI Caldo Galinha na água fervente. Adicione a água no cesto da Airfryer e mexa. Deslize o cesto para dentro da fritadeira e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. Se após esse tempo seu arroz ainda estiver firme, adicione mais água quente aos poucos e siga cozinhando de 5 em 5 minutos, até que fique al dente. Sirva.

30 min

8 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com





LASANHA DE BERINJELA

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Lasanha de Berinjela na Airfryer deliciosa feita com berinjelas, molho de tomate, mozzarella e NESTLÉ Creme de Leite.



Ingredientes

- 2 berinjelas médias
- meia colher (sopa) de sal
- 1 e meia xícara (chá) de molho de tomate
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 200 g de mozzarella fatiada
- meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Corte as berinjelas no sentido do comprimento, polvilhe-as com sal e deixe descansar por cerca de 20 minutos. Escorra a água e esprema as berinjelas.
2. Ajuste a temperatura de sua Airfryer para 160°C.
3. Dentro do cesto sem furos da Airfryer faça camadas de molho de tomate, berinjela, NESTLÉ Creme de Leite e mozzarella.
4. Repita as camadas, finalizando com o NESTLÉ Creme de Leite e polvilhe o queijo parmesão.
4. Deslize o cesto para dentro da Airfryer e asse por cerca de 15 minutos ou até gratinar. Sirva.

40 min

4 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com





Foto: Receitas Nestlé

PUDIM NA AIR FRYER

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Pudim na AirFryer cremoso, delicioso e prático feito com Leite MOÇA, ovos, Leite Líquido NINHO Forti+ Integral e açúcar.



Ingredientes



Calda

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

Pudim

1 lata de Leite MOÇA®
(lata ou caixinha) 395 g
1 medida e meia da lata ou caixinha
de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral (600 ml)
3 ovos



Modo de preparo

Calda

1. Em uma panela, leve ao fogo baixo o açúcar e derreta até ficar dourado.
2. Adicione a água com cuidado e continue mexendo em fogo baixo até que o caramelo fique com a textura lisa e engrosse.
3. Despeje a calda em uma forma de furo central (18 cm de diâmetro). Reserve.

Pudim

4. Em um liquidificador bata o Leite MOÇA, o Leite NINHO e os ovos. Despeje a mistura sobre o caramelo frio
5. Pré-aqueça a fritadeira a 160°C. Coloque a forma do pudim em uma forma redonda (20 cm de diâmetro) com água até a metade, cubra com papel alumínio e deslize para dentro da AirFryer.
6. Ajuste o timer para cerca de 30 minutos e asse. Após esse tempo, verifique se seu pudim está firme. Caso esteja mole no centro, ajuste o timer para cerca de 10 minutos.

40 min

12 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito
com





Foto: Receitas Nestlé

BROWNIE DE DOCE DE LEITE

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Brownie de Doce de Leite na Airfryer delicioso feito com Cobertura Chocolate Meio Amargo NESTLÉ DOIS FRADES, açúcar, ovos, essência de baunilha e Leite MOÇA de Colher Doce de Leite.

Modo de preparo

1. Em uma panela em banho-maria derreta a Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ DOIS FRADES e a manteiga, misture até obter um creme homogêneo.
2. Adicione o açúcar mascavo e o açúcar e mexa até dissolver.
3. Em um recipiente, bata os ovos com a essência de baunilha e misture ao creme de chocolate.
4. Adicione a farinha de trigo e o bicarbonato e mexa bem.
5. Divida a massa em recipientes refratários individuais.
6. Adicione o Leite MOÇA® cozido no centro de cada brownie.
7. Coloque os refratários dentro do cesto da Airfryer e deslize para dentro da fritadeira. Ajuste a temperatura para 180°C e asse por cerca de 15 minutos. O centro precisa ficar levemente úmido e o brownie precisa ter uma casquinha por cima.
8. Repita o processo até acabar a massa. Espere esfriar e sirva.

Ingredientes

150 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®

50 g de manteiga em cubos

meia xícara (chá) de açúcar mascavo

5 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

meia xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 lata de Leite MOÇA® cozida na pressão por 30 minutos

25 min

4 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com





RÔMEU E JULIETA

DIFICULDADE FÁCIL

Receita de Romeu e Julieta na Airfryer cremosa feita com goiabada, NESTLÉ Creme de Leite, Requeijão NESTLÉ, ovo e sal.

Foto: Receitas Nestlé



Ingredientes

- 600g de goiabada
- 1 copo de Requeijão NESTLÉ®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 ovo
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Pré-aqueça a Airfryer a 180°C. Fatie a goiabada em pedaços de cerca de 0,5 cm.
2. Forre o fundo e laterais de recipientes refratários (8 cm de diâmetro) com os pedaços de goiabada.
3. Em outro recipiente, adicione o Requeijão NESTLÉ, o NESTLÉ Creme de Leite, o ovo e o sal e misture com a ajuda de um batedor de arame.
4. Despeje a mistura dentro dos recipientes com a goiabada, deixando um dedo abaixo da borda.
5. Disponha os recipientes na cesta da fritadeira, de acordo com sua capacidade, e deslize-a para dentro.
6. Ajuste o timer para cerca de 10 minutos.
7. Repita o processo com todos os recipientes até finalizar. Sirva.

20 min

8 porções

[Clique aqui para voltar ao índice](#)

Feito com





RECEITAS Nestlé

©2024, Nestlé Brasil Ltda.
Todos os direitos reservados.

