



**RECEITAS**

DE

**SÃO JOÃO**

**COM**



**FEITO POR RECEITAS NESTLÉ**

# INTRODUÇÃO

★ **Bem-vindos ao saboroso universo das festas juninas**, onde a tradição se encontra com a doçura irresistível do Chocolate Garoto!

Este livro de receitas foi criado especialmente para trazer um toque especial às suas celebrações de São João, unindo o calor das fogueiras e o encanto das quadrilhas ao sabor marcante de um dos chocolates mais amados do Brasil.

**Viva um São João mais doce com essas receitas incríveis com Chocolate Garoto!** Aqui, você encontrará uma seleção de pratos que vão desde clássicos revisitados até criações inovadoras, todos com o toque especial do Chocolate Garoto. Prepare-se para surpreender sua família e amigos com delícias que vão transformar suas festas juninas em momentos inesquecíveis.

Venha se deliciar com essas receitas que combinam a alegria e a tradição juninas com o sabor inconfundível do **Chocolate Garoto**.





## EBOOK INTERATIVO

Clique na página que deseja visitar

Arroz Doce de Chocolate .....	03
Pé de Moleque de Chocolate .....	05
Bolo de Fubá com Chocolate .....	07
Canjica de Milho com Chocolate .....	09
Mini Espetinho de Frutas e Chocolate.....	11
Maçã do Amor de Chocolate .....	13
Canudinho de Chocolate GAROTO.....	15
Brigadeiro de Milho.....	17
Brigadeirão de Amendoim.....	19
Paçoca de Chocolate .....	21

---

# SUMÁRIO





# ARROZ DOCE DE CHOCOLATE

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 litro de água fria
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 200g de Chocolate Branco GAROTO® picado
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- Canela em pó para polvilhar
- 50g de raspas de Chocolate Branco GAROTO® para decorar

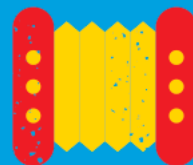
FEITO COM



6 PORÇÕES



30 MIN





## **MODO DE PREPARO**

**1** Em uma panela, coloque o arroz, a água fria e leve ao fogo. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 min até que fique macio.

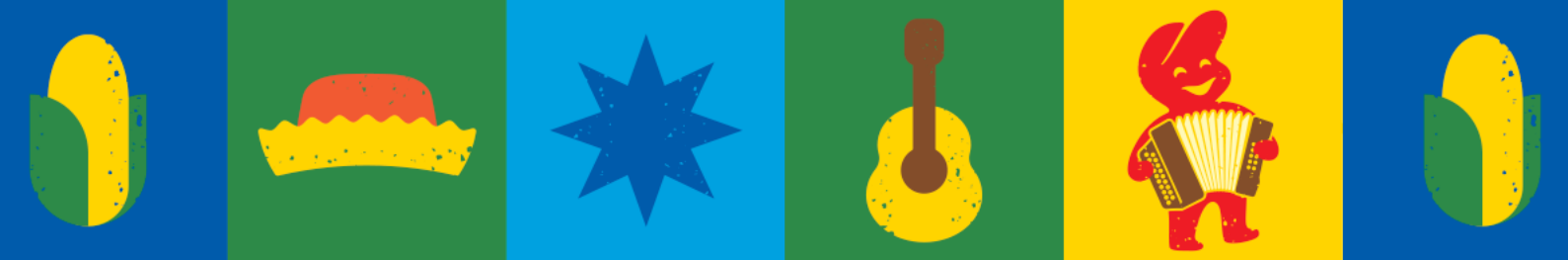
**2** Em seguida, junte o Leite MOÇA, o Leite NINHO, o Chocolate Branco GAROTO, o NESTLÉ Creme de Leite e mexa bem até levantar fervura.

**3** Desligue o fogo e sirva polvilhado com a canela em pó e raspas de Chocolate Branco Garoto.



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice



19  
RECEITAS  
Nestlé

## PÉ DE MOLEQUE DE CHOCOLATE

### Ingredientes

meia xícara (chá) de pasta de amendoim  
200g Chocolate GAROTO® Ao Leite  
200g de amendoim torrado sem sal

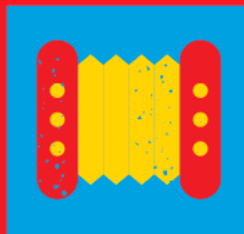
FEITO COM



1 PORÇÃO



15 MIN





## **MODO DE PREPARO**

- 1** Em um recipiente junte a pasta de amendoim e o Chocolate GAROTO derretido e misture bem.
- 2** Junte os amendoins e misture bem.
- 3** Com a ajuda de uma colher de sopa, distribua porções sobre um papel vegetal.
- 4** Leve para gelar por cerca de 10 minutos e sirva.

COM   
O LEGAL FICA  
**UAAAU**





## BOLO DE FUBÁ COM CHOCOLATE

### Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO Fort+ Integral
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 tablete de Chocolate GAROTO® Ao Leite

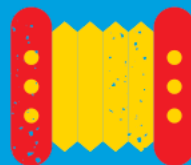
FEITO COM



10 PORÇÕES



50 MIN







## **MODO DE PREPARO**

- 1** No liquidificador, adicione os ovos, o óleo e o leite NINHO até formar um creme.
- 2** Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fubá e o fermento. Misture com o batedor de arame.
- 3** Despeje o creme do liquidificador aos ingredientes secos e misture bem.
- 4** Em seguida, transfira a massa em uma assadeira redonda com furo central (23 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
- 5** Destaque os quadradinhos de GAROTO Ao Leite e espalhe-os sobre o bolo, afundando-os levemente com uma faca.
- 6** Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
- 7** Sirva ainda quente para se deliciar com o chocolate derretido!



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





## CANJICA DE MILHO COM CHOCOLATE

### Ingredientes

- 4 espigas de milho-verde raladas
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- meia colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 lata ou caixinha de de Leite MOÇA® (395g)
- 2 tabletes de Chocolate GAROTO® Ao Leite

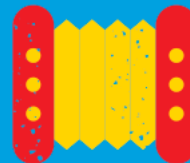
FEITO COM



8 PORÇÕES



60 MIN





## **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, a manteiga e cozinhe mexendo sempre, até obter um creme grosso.

**3** Acrescente o Leite MOÇA e cozinhe por mais 5 minutos.

**4** Com uma concha, distribua o creme em recipientes individuais e leve para a geladeira.

**5** Assim que estiver frio, derreta o Chocolate GAROTO Ao Leite, despeje sobre os recipientes e leve para a geladeira por 5 minutos até endurecer. Sirva.

COM  
O LEGAL FICA  
**UAAAU**



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





## MINI ESPETINHO DE FRUTAS E CHOCOLATE

### Ingredientes

- 100g de Chocolate GAROTO® Ao Leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de abacaxi em cubos
- 2 bananas em rodela grossas
- 10 morangos pequenos

FEITO COM



10 PORÇÕES



20 MIN





## MODO DE PREPARO

- 1** Em um recipiente refratário, derreta o Chocolate GAROTO e a manteiga em micro-ondas em potência média por 3 minutos, parando de 1 em 1 minuto e misturando para não queimar.
- 2** Espete em um palito de dente um cubo de abacaxi, um morango e uma rodela de banana.
- 3** Passe as frutas no Chocolate derretido e leve à geladeira para secar.



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





19  
RECEITAS  
Nestlé

## MAÇÃ DO AMOR DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 8 maçãs pequenas
- 8 palitos de madeira ou de canela
- 500g de Chocolate GAROTO® Ao Leite
- Confeitos coloridos

FEITO COM



6 PORÇÕES



50 MIN





## **MODO DE PREPARO**

- 1** Em um recipiente, derreta o Chocolate GAROTO Ao Leite em banho maria e reserve.
- 2** Higienize as maçãs e em seguida, espete um palito de madeira na parte de cima de cada uma. Mergulhe as maçãs no Chocolate GAROTO, deixe escorrer o excesso e passe-as nos confeitos coloridos.
- 3** Coloque as maçãs em uma travessa sobre o papel manteiga untado e leve à geladeira até endurecer.

COM   
O LEGAL FICA  
**UAAAU**



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





## CANUDINHO DE CHOCOLATE GAROTO

### Ingredientes

- 1 lata de Leite MOÇA® (395g)
- 1 tablete de Chocolate GAROTO® Meio Amargo
- 1 pacote de massa para pastel (250g)
- Óleo de soja para fritar

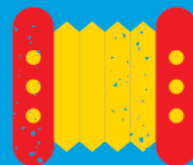
FEITO COM



20 PORÇÕES



60 MIN







## **MODO DE PREPARO**

- 1** Em uma panela de pressão, cozinhe uma lata de Leite Moça por 20 minutos.
- 2** Após o cozimento, aguarde esfriar antes de abrir a lata e misturar o Chocolate Garoto Meio Amargo derretido. Reserve essa mistura.
- 3** Em seguida, corte a massa de pastel em formato triangular e enrole-as formando cones.
- 4** Pincele-os levemente com óleo e disponha-os na Airfryer preaquecida a 200°C, com a ponta virada para baixo.
- 5** Asse por 3-5 minutos ou até dourarem e ficarem firmes.
- 6** Com cuidado, retire-os, deixe esfriar e então recheie com a mistura de chocolate. Sirva.



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





# BRIGADEIRO DE MILHO

## 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

**FEITO COM**



  
**10 PORÇÕES**

  
**30 MIN**





## **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.

COM   
**O LEGAL FICA**  
**UAAAU**



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





## BRIGADEIRÃO DE AMENDOIM

### Ingredientes

- 1 lata de Leite MOÇA® (395g)
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 tabletes Chocolate GAROTÃO Amendoim
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) amendoim triturado para decorar

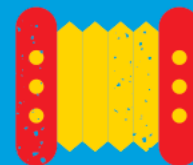
FEITO COM



16 PORÇÕES



460 MIN





## MODO DE PREPARO

**1** Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA com o Creme de Leite NESTLÉ, o Chocolate GAROTÃO Amendoim, a manteiga e os ovos até que a mistura fique homogênea.

**2** Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga.

**3** Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e meia).

**4** Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o granulado.

**5** Leve à geladeira por cerca de 6 horas. Decore com o amendoim triturado e sirva.



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice





19  
RECEITAS  
Nestlé

## PAÇOCA DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado sem pele
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 tablete de Chocolate GAROTÃO Amendoim

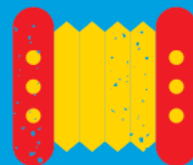
FEITO COM



20 PORÇÕES



15 MIN





## **MODO DE PREPARO**

**1** Em um recipiente, quebre o GAROTÃO Amendoim em pedaços e leve ao microondas, de 30 em 30 segundos, mexendo sempre, até derreter por completo. Reserve.

**2** Em um processador, bata o amendoim com o açúcar até obter uma farofa fina. Se necessário, adicione pingos de água para obter uma textura mais pastosa.

**3** Transfira a mistura para um recipiente e adicione o chocolate derretido, misturando para incorporar.

**4** Despeje a mistura em uma forma quadrada forrada com plástico. Cubra e leve à geladeira por 1 hora até que fique firme. Desenforme, corte em quadrados e sirva.

  
COM  
O LEGAL FICA  
**UAAAU**



**EBOOK INTERATIVO**

Clique aqui para voltar ao índice



# 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 **Recicladadas?**

- 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**

O nosso contatinho do bem te ajuda a **Reciclar**.



**(11) 99714-0849**

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.



**Reciclar**  
é nutrir o  
que faz bem







O destino ideal para quem  
ama se inspirar e fazer  
*Receitas Maravilhosas*

[www.receitasnestle.com.br](http://www.receitasnestle.com.br) 



# 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.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!



Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



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

