

RECEITAS INESQUECÍVEIS



COM OS COLABORADORES
NESTLÉ.



TODO MUNDO TEM UMA HISTÓRIA COM A COZINHA.





INTRODUÇÃO

BEM-VINDO AO NOSSO LIVRO DE RECEITAS INESQUECÍVEIS!

Neste e-book especial, queremos compartilhar **mais do que simples receitas**.

Cada prato aqui presente carrega consigo uma **história** única de **amor, cuidado e memórias afetivas**.

São lembranças que vão além do sabor, conectando-nos profundamente aos **momentos vividos ao redor da mesa**, junto àqueles que mais amamos.

Ao folhear estas páginas, você encontrará uma coleção de receitas cuidadosamente **enviadas por colaboradores Nestlé®**. Desde os pratos que nos acolheram na infância até aqueles que celebram datas memoráveis, cada página é um convite para **relembrar e reviver momentos que aquecem o coração**.

Mais do que isso, queremos estender o **convite para que você também faça parte desta história**. Se você tem uma receita que é um tesouro afetivo, compartilhe conosco! **Acesse o site Receitas Nestlé® e envie sua receita para que juntos possamos enriquecer ainda mais este tesouro culinário de memórias**.

Que este e-book não seja apenas um guia de culinária, mas sim um **laço que une pessoas** através das suas histórias e sabores.

Que cada prato preparado com carinho seja uma **celebração do amor e da conexão** que a comida proporciona.

Prepare-se para se emocionar, se inspirar e, claro, cozinhar com amor.

Bom apetite e boas memórias!

ENVIE SUA RECEITA *

ÍNDICE



- 03** ROCAMBOLE DA VÓ VIOLETA
ALINE FONTE
- 04** PÃO AMERICANO
FERNANDA SANTORO
- 05** BROINHA DE VÓ
BIANCA CARVALHO
- 06** FILÉ DE TILÁPIA ASSADA COM BATATA
VINICIUS MARINI
- 07** PINHOLATE NATAL
LÍVIA VITALE
- 08** BOMBOM DE MORANGO FÁCIL
VINICIUS MARINI



EBOOK RECEITAS INESQUECÍVEIS
Colaboradores

ROCAMBOLE DA VÓ VIOLETA RECEITA INESQUECÍVEL

101



Tempo de Preparo
200 minutos



Rendimento
15 porções

COLABORADORA
Aline Fonte

[VEJA A RECEITA NO SITE](#)



INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 10g de sal
- 20g de açúcar
- 10g de NINHO® Forti+ Integral em Pó
- 10g de fermento biológico seco (1 pacote)
- 50g de margarina derretida
- 1 ovo
- 250ml de água
- 1 gema batida para pincelar
- 500g de muçarela
- 300g de presunto
- 400g de NESTLÉ® Requeijão Cremoso Gergelim para decorar (opcional)



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente grande, misture todos os ingredientes da massa, começando pelos secos, abrindo um buraco no centro e incorporando os líquidos. Você pode misturar tudo em uma batedeira com o batedor gancho se preferir. Sove por cerca de 10 minutos, até obter uma massa firme e lisa. Transfira-a para uma travessa untada com óleo, cubra com um pano seco ou plástico-filme e deixe descansar por 30 minutos para que cresça.
2. Após esse tempo, unte uma superfície com um pouco de óleo e comece a abrir a massa para que fique bem fina, inclusive nas pontas.
3. Adicione sobre ela uma camada de presunto, uma de muçarela, uma de Requeijão e finalize com mais queijo.
4. Enrole o rocambole e feche bem as laterais para que o recheio não escape. Deixe-o descansar em uma forma untada com óleo por cerca de 1 hora (caso o dia esteja muito frio, deixe descansar por 2 horas). Após esse tempo, pincele com a gema batida com um pouco de água e decore com o gergelim.
5. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos, até que doure e esteja assado por dentro. Sirva.

VOLTAR AO
Índice



PÃO AMERICANO RECEITA INESQUECÍVEL

RECEITAS
Nestlé



Tempo de Preparo
60 minutos



Rendimento
15 porções

COLABORADORA

Fernanda Santoro

[VEJA A RECEITA NO SITE](#)



INGREDIENTES

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1/3 xícara (chá) de óleo de soja
- 1 xícara e meia (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, adicione todos os ingrediente secos, abra um buraco no centro, adicione os líquidos e misture bem até obter uma massa lisa e uniforme. Transfira para uma forma redondo de furo central (23 cm de diâmetro), untada e enfarinha, e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 a 40 minutos ou até o pão dobrar de tamanho e ficar dourado. Desenforme com cuidado e sirva quente ou espere amornar.

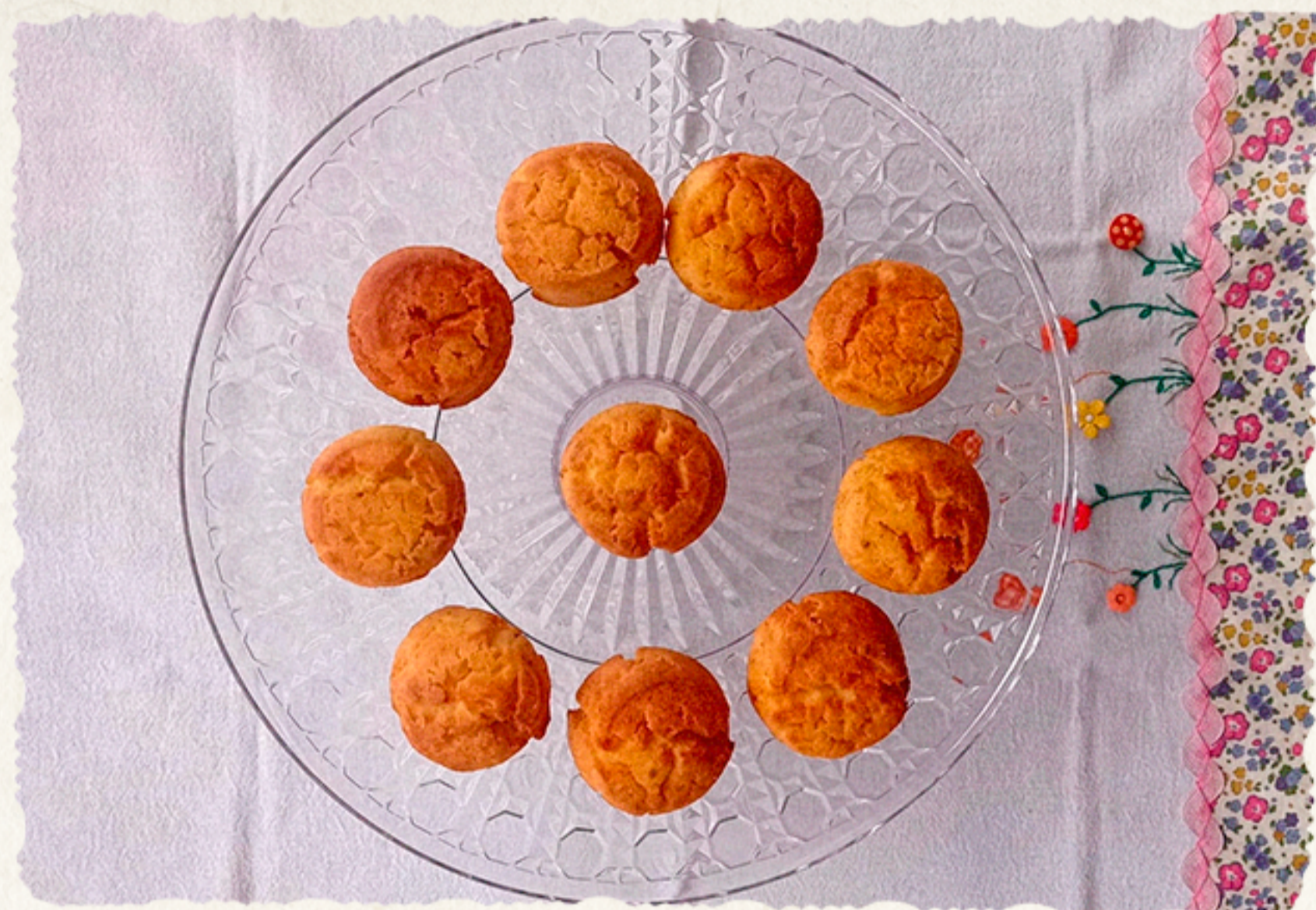


VOLTAR AO
Índice

BROINHA DA VÓ

RECEITA INESQUECÍVEL

101



Tempo de Preparo
50 minutos



Rendimento
25 porções

COLABORADORA
Bianca Carvalho

[VEJA A RECEITA NO SITE](#)



INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de fubá de canjica
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 5 ovos
- 1 pitada de sal
- 1/5 de xícara (chá) de óleo



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa firme e homogênea que desgrude das mãos.
2. Faça bolinhas com a massa, transfira-as para uma forma untada com espaço entre elas e asse em forno alto (280°C), até que cresçam e dourem. Retire e sirva ainda mornas.



VOLTAR AO
Índice



FILE DE TILÁPIA ASSADA COM BATATA NO FORNO RECEITA INESQUECÍVEL

101



Tempo de Preparo
60 minutos



Rendimento
4 porções

COLABORADOR
Vinicius Marini

[VEJA A RECEITA NO SITE](#)



INGREDIENTES

- 400g de filé de tilápia
- 3 sticks de MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais
- Suco de 1 limão
- Tomilho picado à gosto
- 2 tomates picados, sem sementes
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 300g de batata inglesa em fatias finas



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere os filés de tilápia com 2 sticks de MAGGI Meu Segredo, o limão e o tomilho. Reserve.
2. Em outro recipiente, misture a cebola, o tomate, o alho, o azeite e o Maggi Meu Segredo restante. Reserve.
3. Em uma travessa refratária grande, coloque um fio de azeite e disponha as batatas por baixo, arrume os filés temperados por cima e regue com a mistura de tomates reservadas. Se desejar, regue com mais azeite.
4. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Sirva.



VOLTAR AO
Índice



PINHOLATE DE NATAL RECEITA INESQUECÍVEL

101



Tempo de Preparo
60 minutos



Rendimento
40 porções

COLABORADORA
Livia Vitale

[VEJA A RECEITA NO SITE](#)



INGREDIENTES

- 1,2kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de banha quente
- 1 pitada de açúcar refinado
- 4 ovos
- 1 xícara e meia (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- Mel para servir
- Raspas de limão para decorar



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes exceto o Leite. Em seguida, adicione o Leite aos poucos, mexendo com as mãos para ir dando o ponto da massa - pode ser que precise de menos ou mais Leite.
2. Amasse bem e enrole em uma tira comprida, cortando os pedaços pequenos como se fosse nhoque. Frite em óleo quente até que fique dourado, transfira para um prato com papel toalha para que seque e, por fim, junte todos em um travessa de servir, regue com mel, finalize com as raspas de limão e sirva.



VOLTAR AO
Índice



BOMBOM DE MORANGO FÁCIL RECEITA INESQUECÍVEL

101



Tempo de Preparo
30 minutos



Rendimento
10 porções

COLABORADOR
Vinicius Marini

[VEJA A RECEITA NO SITE](#)



INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 latas de NESTLÉ® Creme de Leite
- 200g de Chocolate NESTLÉ® Classic Ao Leite
- 1 caixa de morangos



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA, a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até que solte do fundo. Desligue o fogo e adicione 1 lata de NESTLÉ Creme de Leite, misture bem e reserve.
2. Em outro recipiente, misture o Chocolate Classic derretido com a outra lata de Nestlé Creme de Leite, até obter uma ganache lisa e homogênea. Reserve.
3. Em uma travessa refratária média, faça a montagem com todo o creme branco por baixo, morangos picados no centro e cubra com a ganache, espalhe e leve para gelar. Se quiser, decore com raspas de Chocolate e mais morangos. Sirva gelado.



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 RECICLADAS?

SEPARE EMBALAGENS SECAS DOS MATERIAIS ORGÂNICOS,
COMO SOBRAS DE ALIMENTOS.

LIMPE E ESVAZIE AS EMBALAGENS. SE POSSÍVEL, USE ÁGUA
DE REUSO CASO PRECISE RETIRAR O EXCESSO E DEIXE SECAR.

POSSUI DÚVIDAS SOBRE COMO RECICLAR AS EMBALAGENS
DE SUAS RECEITAS?

CHAME O ECOBOT
NO WHATSAPP



(11) 99714-0849

O NOSSO CONTATINHO
DO BEM TE AJUDA A RECICLAR



A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA
PARA A REGENERAÇÃO
E ESTABELECEU COMPROMISSOS
COM O PLANETA:

CIRCULARIDADE

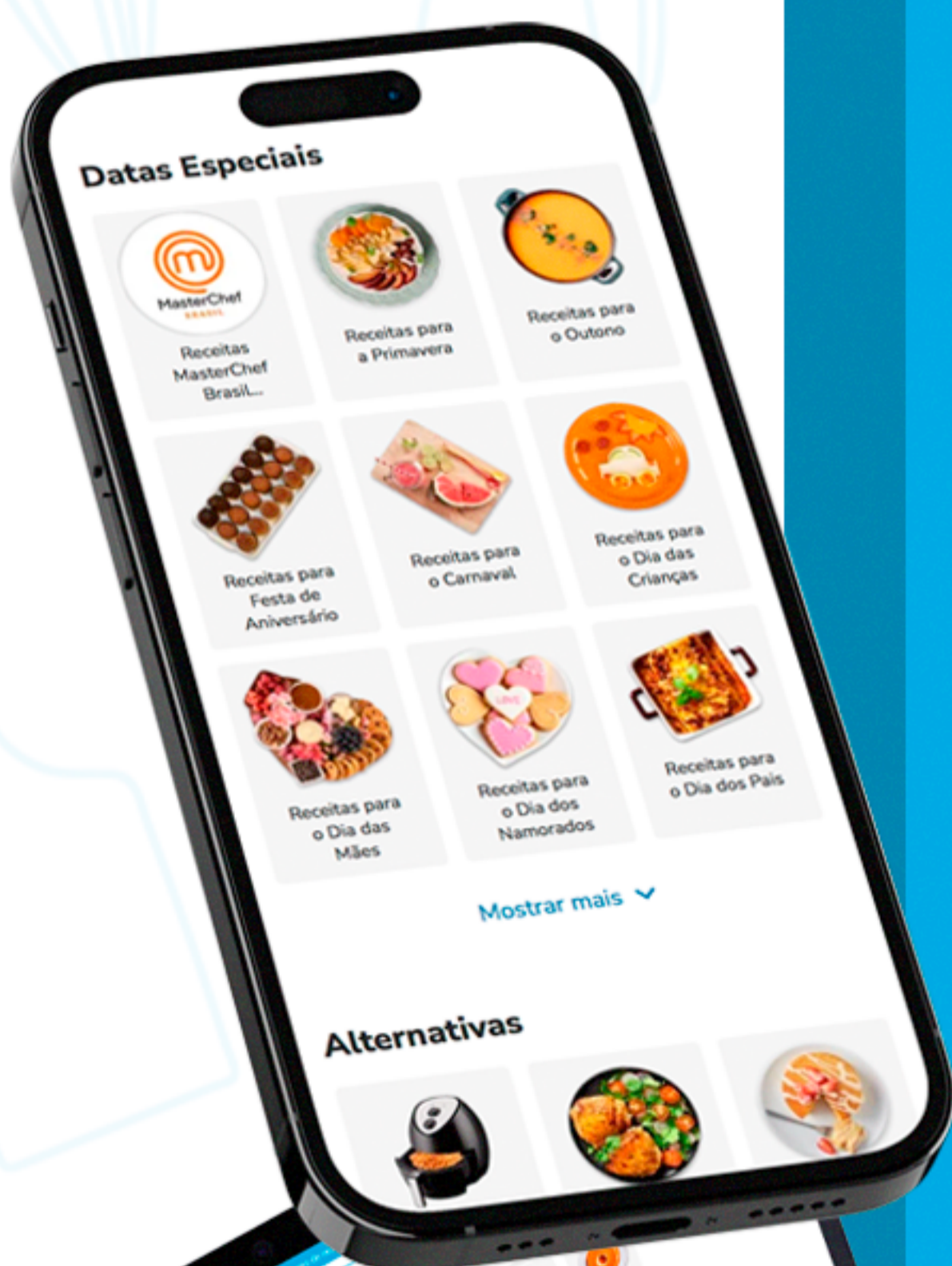
VAMOS RECICLAR O EQUIVALENTE A TODO PLÁSTICO
QUE COLOCAMOS NO MERCADO ANUALMENTE.



1ē.generar
é nutrir o
que faz bem

RECEITAS
Nestlé

RECEITAS
Nestlé



O DESTINO IDEAL
PARA QUEM
AMA SE INSPIRAR
E FAZER

RECEITAS
MARAVILHOSAS

www.receitasnestle.com.br





ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

FOODLISTS TEMÁTICAS ONDE
SUGERIMOS RECEITAS DELICIOSAS
E VOCÊ TAMBÉM PODE CRIAR A SUA!



Receitas para
curtir o Inverno



Receitas para
Festa Junina



Receitas
Rápidas e
Fáceis



Receitas
Vegetarianas e
Veganas



Receitas para
o Café da
Manhã



Receitas para
fazer no Fim
de Semana



O que tem em casa?

Basta indicar dois ou três ingredientes
para a gente te ajudar a fazer uma bela receita.

Indique até 3 ingredientes:

Ingrediente/Produto +

Buscar receitas >

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!



INGREDIENTES

Chocolate Nestlé Classic ao Leite 90g | Nestlé

Descubra as principais informações sobre Chocolate ao leite | Nestlé.
Acesse agora!



RECEITAS FÁCEIS

Esfiha fechada ou Esfiha aberta: qual a sua favorita?



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.