



Receitas que



Encantam

Um livro com diversas receitas
para um fim de ano com mais sabor!



Introdução

Chegou a época mais gostosa do ano, e nada melhor do que recheiar a mesa com receitas que encantam à todos e trazem aquele gostinho especial de Natal.

Este livro é para você que ama uma ceia caprichada, cheia de pratos clássicos que todo mundo adora, como o fricassê cremoso, o chester suculento com crosta de creme de cebola e o arroz à grega colorido que não pode faltar.

E, claro, não dá para esquecer das sobremesas que fazem os olhos brilharem, como a torta de limão e a mousse de maracujá.

Todas essas receitas são preparadas com os produtos que já fazem parte da nossa cozinha há tanto tempo:



Eles estão aqui para garantir que cada prato tenha aquele sabor inesquecível e praticidade que a gente ama.

Então, prepare-se para colocar a mão na massa e **criar memórias deliciosas ao redor da mesa com quem você mais gosta.**

**Afinal,
Natal
é isso:**

momentos especiais
e receitas que
encantam
toda a família!



Sumário

Acompanhamentos



Salpicão de Frango Tradicional	03
Farofa Natalina com Creme de Cebola	04
Arroz à Grega na Airfryer	05

Pratos principais



Chester Crosta de Cebola e Batatas Rústicas	06
Fricassê de Frango com Milho	07

Sobremesas



Pavê de Natal	08
Pudim de Leite Condensado MOÇA	09
Manjar	10
Torta de Limão	11
Mousse de Maracujá Prático	13

E-BOOK
INTERATIVO

Clique
na receita
desejada





Salpicão de Frango tradicional



TEMPO DE PREPARO
20 min



RENDIMENTO
6 porções



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 2 batatas cozidas e picadas
- 1 xícara (chá) de milho
- 1 xícara (chá) de ervilha
- 2 cenouras raladas
- meia xícara (chá) de salsão picado
- 1 maçã, sem sementes, picada
- meia xícara (chá) de uvas-passas
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 sachê MAGGI® Caldo em Pó Galinha



Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Sirva gelado.

Feito com



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Farofa Natalina com Creme de Cebola



TEMPO DE PREPARO
20 min



RENDIMENTO
6 porções



Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- meia xícara (chá) de bacon em cubos
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 ovos
- 1 envelope de MAGGI® Creme de Cebola
- meia xícara (chá) de farinha de rosca
- 2 colheres (sopa) de alho-poró picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 pimenta dedo-de-moça picada, sem sementes



Modo de preparo

1. Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e refogue o bacon até dourar.
2. Acrescente a cebola e o alho e refogue bem.
3. Acrescente os ovos e refogue, mexendo bem, até estarem cozidos.
4. Adicione o MAGGI Creme de Cebola, a farinha de rosca, o alho-poró, a salsa e a pimenta e misture bem. Sirva.

Feito
com



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Arroz à Grega na AirFryer



TEMPO DE PREPARO
30 min



RENDIMENTO
8 porções



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
- 1 sachet de MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais
- 4 xícaras (chá) de água fervente

Feito
com



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 o sachet de MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais 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.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Chester com Crosta de Creme de Cebola e Batatas Rústicas



TEMPO DE PREPARO
100 min



RENDIMENTO
8 porções



Ingredientes

Chester

- 1 chester
- 2 pacotes de MAGGI®
Creme de Cebola
- 1 lata de NESTLÉ®
Creme de Leite

Batata Rústica

- 4 batatas grandes com casca,
cortadas em 4 no sentido
do comprimento com casca
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 ramos de alecrim
- 1 cabeça de alho



Modo de preparo

Chester

1. Descongele o chester na geladeira por pelo menos 24 horas antes do preparo.
2. Passe o chester no Creme de Leite e depois pelo MAGGI Creme de Cebola.
3. Coloque na assadeira, cubra com o papel alumínio e leve ao forno médio (220°C), preaquecido, por cerca de 1 hora ou até dourar. Reserve.

Batata Rústica

1. Em uma assadeira, junte as batatas, o sal, o azeite, o alecrim e o alho, misture bem e leve para assar em forno baixo (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
2. Sirva junto com o chester.

Feito
com



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Fricassê de Frango com Milho



TEMPO DE PREPARO
45 min

RENDIMENTO
8 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 envelopes de MAGGI® Tempero Para Frango
- meia xícara (chá) de água quente
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 lata de milho-verde escorrida
- 2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de queijo mozzarella ralado
- 1 xícara (chá) de batata palha

Feito com



Modo de preparo

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue o frango com MAGGI Tempero Para Frango.
2. Junte o NESTLÉ Creme de Leite, misture bem e transfira o conteúdo para um recipiente refratário médio e reserve em local aquecido.
3. Em um liquidificador, bata meia lata de milho-verde com o Leite NINHO.
4. Em uma panela, acrescente o que foi batido no liquidificador, o milho-verde restante e o amido de milho, mexendo bem para não criar grumos. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
5. Despeje o creme de milho sobre o frango reservado, salpique a mozzarella e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar. Coloque a batata palha e sirva.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Pavê de Natal



TEMPO DE PREPARO
250 min



RENDIMENTO
10 porções



Ingredientes

Creme

- 2 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 4 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Montagem

- 2 pacotes de Biscoito TOSTINES® Maizena
- 2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 colheres (sopa) de rum (opcional)
- 1 xícara (chá) de cerejas escorridas
- 300 g de raspas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ DOIS FRADES®

Feito com



Modo de preparo

Creme

1. Em uma panela fora do fogo, misture todos os ingredientes. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até obter um creme liso e homogêneo.
2. Transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme em contato com o creme e leve para gelar por completo. Após esse tempo, retire o plástico, bata o creme com um batedor de arame ou na batedeira até que ele fique liso novamente e reserve para utilizar.

Montagem

1. Em uma travessa retangular (20 x 30 cm), espalhe uma camada do creme.
2. Em seguida, adicione uma camada de Biscoitos TOSTINES umedecidos no Leite NINHO com o rum (opcional), cobrindo o creme. Adicione uma camada de raspas de Chocolate e outra de cerejas e repita essa ordem, deixando a última camada decorada com as raspas e algumas cerejas. Leve o Pavê para gelar por no mínimo 3 horas e sirva.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Pudim de Leite Condensado MOÇA®



TEMPO DE PREPARO
480 min



RENDIMENTO
16 porções



Ingredientes

Calda

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

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral (790 ml)
- 3 ovos

Feito com



Modo de preparo

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
3. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.
4. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
5. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
6. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Manjar



TEMPO DE PREPARO
260min



RENDIMENTO
10 porções



Ingredientes

Manjar

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 2 e meia medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- meia xícara (chá) de amido de milho

Calda

- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de ameixas pretas
- 1 pedaço de canela em pau
- 2 cravos-da-índia
- 2 e meia xícaras (chá) de água

Feito com



Modo de preparo

Manjar

1. Em uma panela, misture bem o Leite MOÇA, o Leite NINHO, o leite de coco e o amido de milho.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso.
3. Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) molhada ou levemente untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 4 horas.
4. Reserve.

Calda

1. Em uma panela, misture o açúcar, as ameixas, a canela, o cravo e a água.
2. Leve ao fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos após iniciar fervura.
3. Sirva a calda fria com sobre o manjar reservado.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Torta de Limão



TEMPO DE PREPARO
100 min



RENDIMENTO
16 porções

Ingredientes

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Merengue

- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

Feito
com



Modo de preparo na próxima página





Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o NESTLÉ Creme de Leite e o fermento em pó.
2. Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
3. Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira.
4. Em uma superfície limpa, polvilhada com farinha de trigo, abra a massa, forre uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, misture bem o Leite MOÇA com o suco de limão. Incorpore o NESTLÉ Creme de Leite e as raspas de limão.
2. Recheie a massa já assada e leve à geladeira por cerca de 30 minutos, para firmar o recheio. Reserve.

Merengue

1. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
2. Retire do fogo e em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.
3. Desligue a batedeira, retire a torta da geladeira e cubra-a com o merengue. Retorne a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar.
4. Sirva gelada.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Mousse de Maracujá Prático



TEMPO DE PREPARO
130min



RENDIMENTO
8 porções

Ingredientes

- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

Feito com



Modo de preparo

1. Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina na água fria.
2. Leve ao micro-ondas, por 30 segundos para dissolver. Reserve.
3. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA, o NESTLÉ Creme de Leite, o suco de maracujá e a gelatina. Coloque em taças individuais.
4. Leve à geladeira até ficar firme, por cerca de 2 horas. Sirva.



CLIQUE AQUI PARA ACESSAR A RECEITA NO SITE



CLIQUE AQUI PARA VOLTAR AO ÍNDICE





Receitas que encantam



Chegamos ao final deste livro, mas as receitas que você aprendeu aqui são apenas o começo de um Natal cheio de sabor e momentos especiais.

Com pratos clássicos e sobremesas irresistíveis, todos feitos com **Maggi, Moça e Nestlé Creme de Leite**, você tem tudo o que precisa para transformar sua ceia em uma experiência deliciosa e inesquecível.

Agora é hora de colocar a mão na massa e criar memórias, seja cozinhando ao lado de quem você ama ou surpreendendo seus convidados com suas criações. Com esses ingredientes de qualidade, você garante o toque especial em cada prato, deixando tudo mais gostoso e prático de preparar.

Então, aproveite!



Faça sua ceia com carinho, curta cada momento e celebre o Natal com sabores que vão ficar na memória. Que seu Natal seja repleto de pratos deliciosos, sorrisos e momentos inesquecíveis ao redor da mesa!



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?



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
QUE 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.



O destino ideal para quem
ama se inspirar e fazer

Receitas que Encantam



www.receitasnestle.com.br



RECEITAS
Nestlé



Além de receitas você encontra:

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



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:

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.

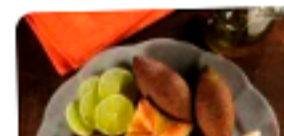
O BLOG TEM SEMPRE MATÉRIAS
FRESQUINHAS E SELECIONADAS
PARA VOCÊ!



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!

