

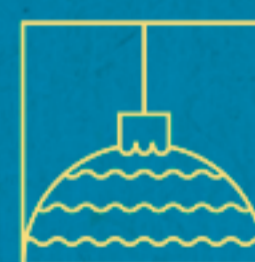
# RECEITAS NA AIR FRYER

PARA  
UM NATAL

*Inesquecível*



RECEITAS PRÁTICAS,  
SURPREENDENTES  
E DELICIOSAS



# Introdução



RECEITAS  
Nestlé

FOTO: ADOBE STOCK

Com a chegada das festas de fim de ano, a tradição pede pratos **SABOROSOS E ESPECIAIS**. No entanto, nem todos estão planejando grandes banquetes. Seja para casais, pequenas famílias ou até mesmo para quem deseja um acompanhamento prático e delicioso para a ceia, a **Air Fryer é uma aliada perfeita na cozinha!**

Esse E-Book foi pensado para quem quer experimentar o melhor da culinária natalina com praticidade, sem abrir mão do sabor. Com receitas que vão de acompanhamentos à sobremesa, nossa seleção incluem opções práticas com aquele toque especial que só o Natal tem. Graças à tecnologia de circulação de ar quente, a Air Fryer permite preparar pratos crocantes e suculentos, com menos gordura e menos esforço, deixando mais tempo livre para aproveitar as festas.

**PREPARE-SE PARA DESCOBRIR RECEITAS NATALINAS ADAPTADAS PARA A AIR FRYER, QUE VÃO SURPREENDER NO SABOR E NA FACILIDADE, GARANTINDO UMA CEIA INESQUECÍVEL, SEM COMPLICAÇÃO.**

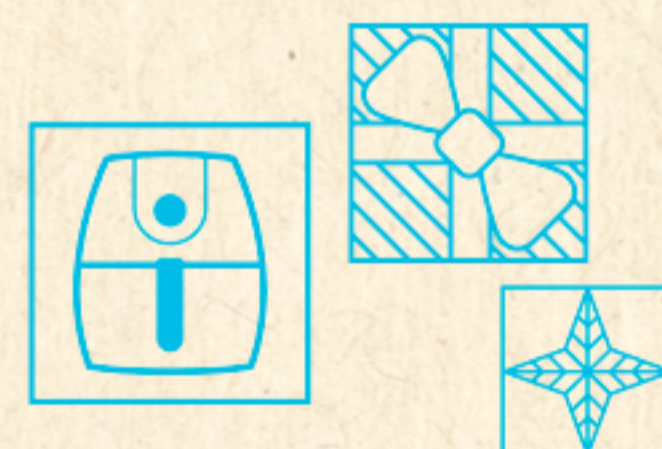
*Então, que tal celebrar essa data especial com pratos que aquecem o coração e facilitam a vida?*



## 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 Fryers 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 e versátil, a Air Fryer ajuda a preparar desde petiscos até sobremesas, tornando suas refeições mais saudáveis e fáceis. Separamos aqui algumas receitas que vão desde acompanhamentos até sobremesas, todos feitos na Air Fryer.

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

## ACOMPANHAMENTO

- 05 Capotana de legumes
- 07 Bolinho de arroz
- 09 Batatas Gratinadas

## PRATO PRINCIPAL

- 11 Tender na Air Fryer
- 13 Torta de Legumes Rústica
- 15 Chester na Air Fryer
- 17 Bacalhau Gratinado com Batata
- 19 Pernil Assado

## SOBREMESA

- 21 Cheesecake de Panettone
- 23 Biscoitos Natalinos
- 25 Rabanada na Air Fryer
- 27 Pudim de Leite Moça
- 29 Manjar de Chocolate

# CAPONATA DE LEGUMES

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
8



TOTAL  
30 MIN

## 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 7 Vegetais  
5 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas  
meia xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente

FEITO COM



ACESSE A RECEITA  
NO SITE



ACOMPANHAMENTO



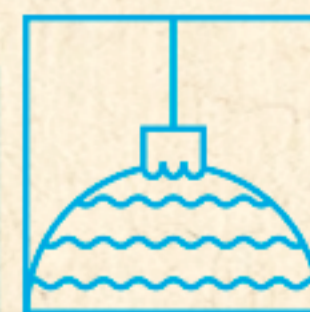
## MODO DE PREPARO



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 7 Vegetais.
2. Coloque os legumes no cesto de Air Fryer, 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 Air Fryer e adicione as azeitonas e as nozes, misture bem. Sirva.



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE



# BOLINHO DE ARROZ

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
14



TOTAL  
30 MIN

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz branco cozido

2 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 stick de MAGGI® Meu Segredo

7 Vegetais

1 colher (sopa) de azeite

## FEITO COM



ACESSE A RECEITA  
NO SITE





ACOMPANHAMENTO



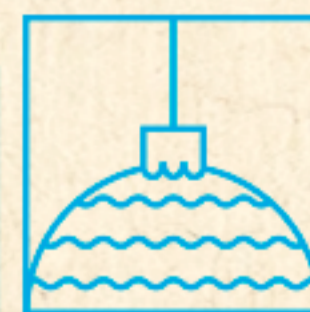
## MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente, misture o arroz, os ovos, a farinha, o queijo parmesão, a salsinha e o MAGGI.
2. Em seguida, modele os bolinhos com auxílio de duas colheres de mesmo tamanho, formando uma quenelle.
3. Em seguida, coloque todos os bolinhos na Air Fryer preaquecida (190°C), pincele-os com um pouco de azeite e deixe que cozinhe por cerca de 15 minutos, ou até que fiquem dourados. Sirva.



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE



# BATATAS GRATINADAS

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
4



TOTAL  
40 MIN

## INGREDIENTES

500 g de batatas cortadas em fatias

1 colher (sopa) de sal

800 ml de água

meia caixinha de NESTLÉ®  
Creme de Leite

meia xícara (chá) de queijo  
parmesão ralado

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta do reino

meio dente de alho

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de salsinha picada

## FEITO COM



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

ACOMPANHAMENTO



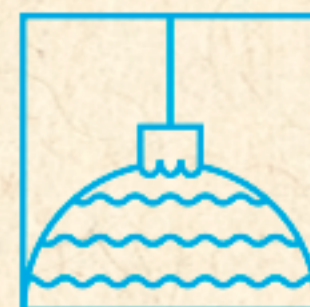
# MODO DE PREPARO



1. Em uma panela, coloque as batatas, o sal e água até cobrir, deixe cozinhando por cerca de 20 minutos. A batata tem que ficar cozida, mas não pode desmanchar.
2. Em um recipiente, coloque o Requeijão NESTLÉ, o NESTLÉ Creme de Leite, o queijo parmesão, sal, pimenta e misture bem até tudo se incorporar.
3. Separe uma forma redonda que caiba na sua fritadeira, passe o dente de alho e depois espalhe o azeite por toda a forma.
4. Em seguida disponha as batatas como preferir, coloque o creme de queijo e leve à Air Fryer, preaquecida a 200°C, por cerca de 15 minutos ou até que as batatas estejam gratinadas.
5. Retire da fritadeira, salpique a salsinha e sirva.



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE



# TENDER

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
8



TOTAL  
30 MIN

## INGREDIENTES

### Tender

- 1 tender tipo bolinha (cerca de 1 e meio quilo)
- 20 cravos-da-índia
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

### Purê de Pêssego

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de pêssegos em calda escorridos e picados
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 stick de MAGGI® Meu Segredo 7 Vegetais
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite Levíssimo

### FEITO COM



PRATO PRINCIPAL



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE

# MODO DE PREPARO

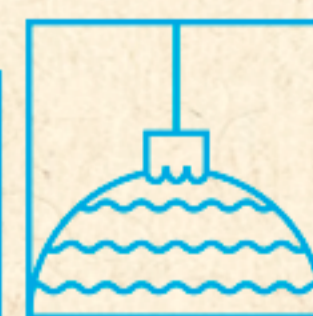


## Tender

1. Com a ponta de uma faca risque a superfície do tender de modo que se formem losangos. No vértice de cada losango espete um cravo-da-índia. Espalhe a manteiga derretida ao redor dele e coloque-o dentro do cesto da Air Fryer. Deslize o cesto, ajuste a temperatura para 180°C e deixe assar por cerca de 15 minutos.

## Purê de Pêssego

1. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue os pêssegos rapidamente. Acrescente o açúcar, o gengibre, o suco de limão e o MAGGI Meu Segredo e misture bem. Abaixar o fogo e cozinhe por cerca de 5 minutos. Espere esfriar e bata em um liquidificador. Transfira para um recipiente, junte o NESTLÉ Creme de Leite, misture e enfeite com fatias de gengibre e limão. Sirva acompanhado das fatias de tender.



# TORTA DE LEGUMES RÚSTICA

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
8



TOTAL  
45 MIN

## INGREDIENTES

### Massa

- 2 xícaras (chá) de NESTLÉ®  
Farinha de Aveia
- 5 colheres (sopa) de manteiga  
sem sal gelada
- 1 ovo
- meia colher de chá de sal

### Recheio

- 2 cenouras pequenas
- 1 abobrinha grande
- 1 cebola roxa
- 1 talo de alho-poró picado
- meia xícara (chá) de tomate
- cereja cortados ao meio

- 3 colheres (sopa) de azeite
- meia colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 2 dentes de alho picados
- meio limão espremido

### Finalização

- 1 gema

### FEITO COM



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE



PRATO PRINCIPAL

CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE

# MODO DE PREPARO

## Massa

1. Em um recipiente, misture a farinha de aveia com manteiga gelada utilizando as pontas dos dedos, até obter uma textura de farofa molhada.
2. Adicione o ovo e o sal e misture até formar uma massa homogênea.
3. Leve para descansar na geladeira por 15 minutos coberta com plástico filme.

## Recheio

1. Com auxílio do mandolim, corte as abobrinhas e as cenouras na horizontal em fatias finas e longas. Faça o mesmo com a cebola roxa.
2. Em um recipiente, adicione os legumes e o restante dos ingredientes, misturando tudo muito bem. Reserve por 15 minutos.

## Finalização

1. Abra a massa em cima de um papel manteiga, distribua os legumes, deixando o centro mais alto e as bordas livres. Dobre as bordas sobre o recheio da massa.
2. Por fim, pincele as bordas da torta com a gema e leve para a Air Fryer pré-aquecida à 180 °C por cerca de 20 minutos, ou até dourar. Sirva!

PRATO PRINCIPAL

# RECEITA DE CHESTER

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
10



TOTAL  
60 MIN

## INGREDIENTES

3 dentes de alho amassados

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de páprica defumada

Suco de 1 limão

1 pitada de pimenta do reino

1 colher (sopa) de shoyu

3 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

1 peça de chester ou frango inteiro que caiba na sua fritadeira

3 colheres (chá) de MAGGI® Fondor

FEITO COM



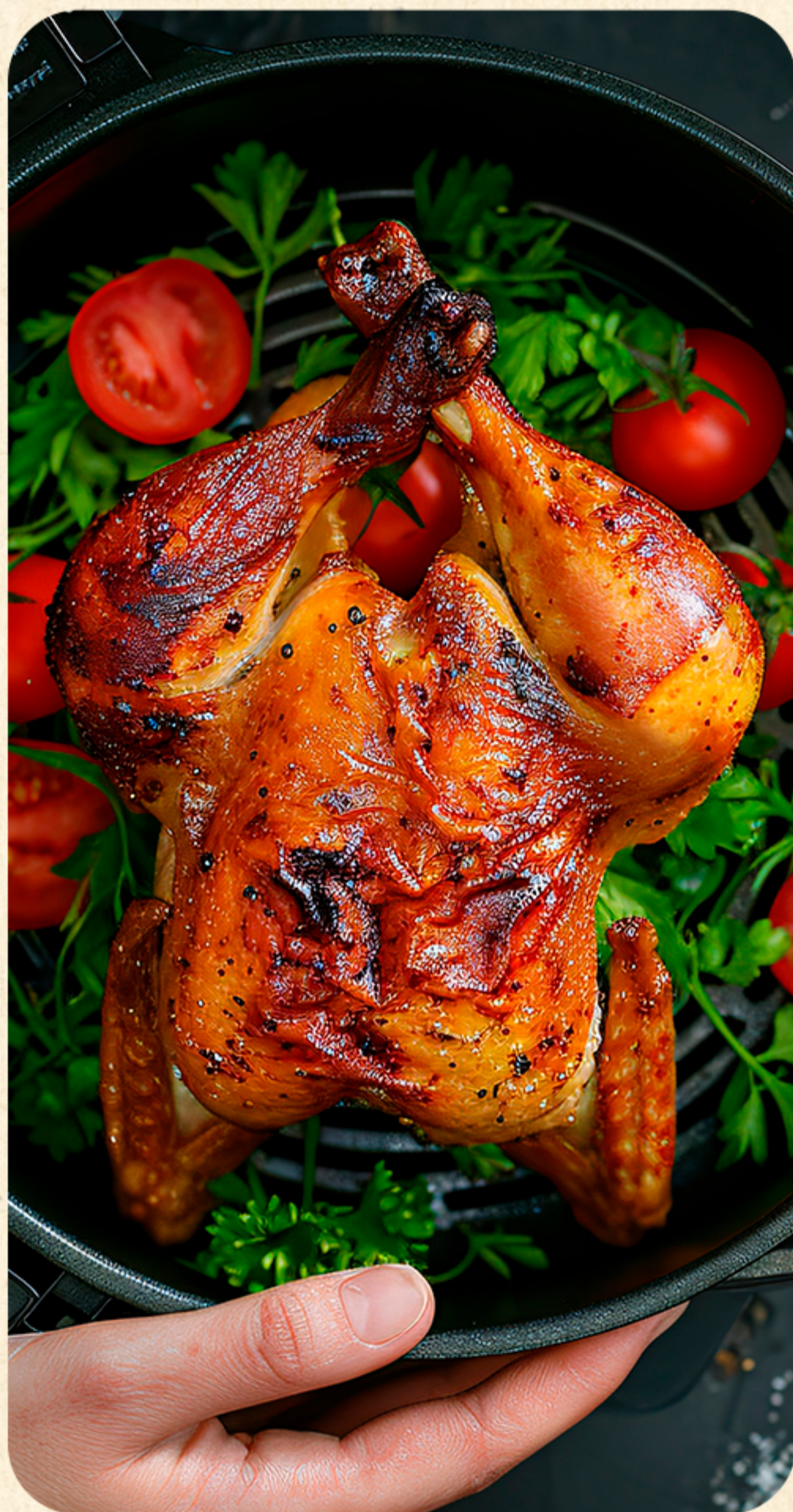
RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE





PRATO PRINCIPAL

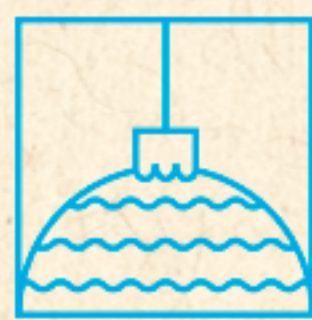


CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE

# MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente grande coloque o alho, o azeite, o shoyu, a páprica, suco do limão, a pimenta, a manteiga e o MAGGI Fondor. Misture bem até formar um pastinha e coloque o chester no mesmo recipiente. Passe a marinada por toda a peça, inclusive debaixo da pele, garantindo que esteja bem coberto e todos os cantos estejam com o tempero. Deixe marinar por cerca de 2 horas, ou de um dia para o outro. Na hora de assar, se preferir, adicione tomilho ou alguma erva fresca da sua preferência.
2. Coloque o frango na cesta, inicialmente, com o peito virado para cima e leve para assar na Air Fryer, pré-aquecida a 180°C, por cerca de 20 minutos. Abra a cestinha e vira a peça para dourar igualmente, deixe por mais 30 minutos ou até que esteja completamente cozido e dourado.
3. Após esse tempo, retire da Air Fryer e adicione as azeitonas e as nozes, misture bem. Sirva.



# BAGALHAU GRATINADO COM BATATA



na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
6



TOTAL  
50 MIN

## INGREDIENTES

4 batatas médias cortadas em rodela finas

300 g de bacalhau desfiado e dessalgado

4 colheres (sopa) de azeite

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

10 g de MAGGI® Fondor

1 pitada de pimenta do reino  
meia xícara (chá) de NESTLÉ®  
Creme de Leite

meia xícara (chá) de leite

meia xícara (chá) de queijo  
parmesão ralado

Azeite a gosto

Coentro ou salsinha para finalizar



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

## FEITO COM



PRATO PRINCIPAL

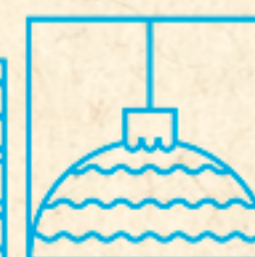


CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE

# MODO DE PREPARO



1. Descasque as batatas e leve passar assar na Air Fryer, pré-aquecida a 160°C, por cerca de 15 minutos. Retire, corte e reserve.
2. Em um recipiente coloque o bacalhau desfiado, o azeite e a cebola e o alho. Adicione também o sal, a pimenta, o MAGGI Fondor, o NESTLÉ Creme de Leite, o leite e metade do queijo parmesão. Mexa muito bem.
3. Em um recipiente fundo, que possa ir à fritadeira elétrica, ou no fundo da cestinha, coloque uma camada de batatas. Em seguida, adicione a mistura de bacalhau. Repita o processo até acabar e arrume como achar melhor.
4. Polvilhe o restante do queijo parmesão por cima e leve para assar na Air Fryer, pré-aquecida a 180°C, por cerca de 20 minutos ou até que o queijo esteja dourado e borbulhante.
5. Retire da Air Fryer, decore com salsinha ou coentro picado e sirva quente.



PRATO PRINCIPAL

# PERNIL ASSADO

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
8



TOTAL  
75 MIN

## 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

## FEITO COM



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

PRATO PRINCIPAL



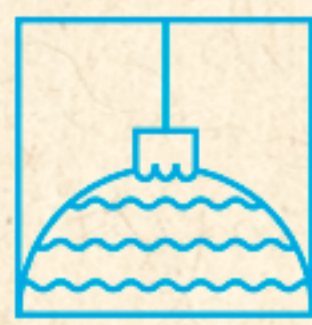
## MODO DE PREPARO



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 Air Fryer 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 Air Fryer e sirva com um molho de sua preferência.



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE



# CHEESECAKE DE PANETTONE



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
8



TOTAL  
55 MIN

## INGREDIENTES

### Massa

1 pacote de Biscoito  
TOSTINES® Especiarias  
100 g de manteiga sem sal  
derretida

### Calda

meia xícara (chá) de açúcar  
de confeiteiro  
3 colheres (sopa) de suco  
de limão

### Recheio

350 g de cream cheese  
3 ovos  
1 xícara (chá) de açúcar refinado  
1 colher (chá) de essência  
de baunilha  
Raspas de 1 limão  
meio Panettone TALENTO® Avelã

## FEITO COM



ACESSE A RECEITA  
NO SITE



SOBREMESA



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE

# MODO DE PREPARO



## Massa

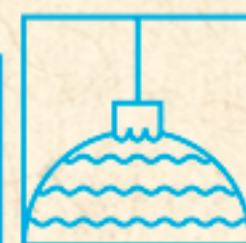
1. Triture o biscoito TOSTINES e misture com a manteiga derretida.
2. Espalhe por uma forma que caiba na sua Air Fryer e pressione bem, deixando a massa firme. Reserve.

## Recheio

1. Com auxílio de um fouet ou batedeira, misture o cream cheese, os ovos, o açúcar, a baunilha e as raspas de limão até a massa ficar completamente lisa.
2. Corte o Panetone TALENTO com as mãos em pequenos pedaços e mergulhe delicadamente cada pedaço na massa, deixando a parte mais clarinha da massa para fora.
3. Leve para sua Air Fryer pré-aquecida à 160c por cerca de 35 a 40 minutos, até o recheio ficar firme.

## Calda

1. Misture os dois ingredientes até formar uma calda fina. Despeje sobre seu cheesecake e sirva!



# BISCOITOS NATALINOS



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
20



TOTAL  
25 MIN

## INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal  
em temperatura ambiente

100 g de açúcar refinado

1 ovo

1 colher (chá) de essência  
de baunilha

1 pitada de gengibre em pó

1 pitada de sal

1 pitada de cravo em pó

1 pitada de canela em pó

270 g de farinha de trigo



ACESSE A RECEITA  
NO SITE



SOBREMESA



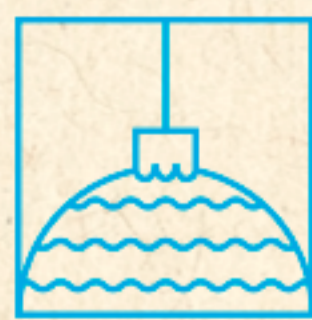
# MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente, misture a manteiga e o açúcar até ficar um creme aerado e cremoso. Em seguida, adicione o ovo e misture novamente.
2. Por fim, misture o restante dos ingredientes nessa massa até tudo incorporar bem. Em uma bancada lisa, coloque uma folha de papel manteiga, a massa e mais uma folha de papel manteiga.
3. Abra a massa com delicadeza até a espessura que deseja.
4. Com uma faca, corte seus biscoitinhos em diferentes formatos e leve para sua Air Fryer pré-aquecida à 180 °C por cerca de 15 minutos. Sirva!



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE



# RABANADA

na Air Fryer



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
15



TOTAL  
50 MIN

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de Leite Líquido  
NINHO® Forti+ Integral

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de essência  
de baunilha

2 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

3 pães franceses amanhecidos

## FEITO COM



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

SOBREMESA

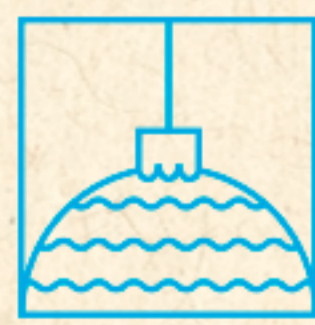


# MODO DE PREPARO



1. Pré-aqueça a Air Fryer a 200°C. Em um recipiente, misture o Leite NINHO, as 2 colheres (sopa) de açúcar e a essência de baunilha. Reserve.
2. Em outro recipiente, bata os ovos com 1 xícara (chá) de açúcar e a canela.
3. Corte os pães em fatias de 3 cm de espessura. Passe cada uma na mistura de leite e, em seguida, na mistura de ovos. Escorra o excesso, coloque as fatias uma ao lado da outra na cesta da fritadeira e ajuste o timer para cerca de 10 minutos.
4. Repita o processo até ter terminado com as fatias. Sirva.


 RECEITAS  
Nestlé

 CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE


# PUDIM DE LEITE MOÇA



DIFICULDADE  
ELABORADA



PORÇÕES  
12



TOTAL  
300 MIN

## INGREDIENTES

### Calda

meia xícara (chá) de açúcar



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

### Pudim

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g

500 ml de Leite Líquido  
NINHO® Forti+ Integral

3 ovos

## FEITO COM



SOBREMESA



CLIQUE AQUI PARA  
VOLTAR AO ÍNDICE



# MODO DE PREPARO



## Calda

1. Preaqueça a Air Fryer a 160°C.
2. Em uma panela derreta o açúcar em fogo baixo até ficar dourado.
3. Adicione a água com cuidado e continue mexendo em fogo baixo até que o caramelo fique com a textura lisa e engrosse.
4. Despeje a calda em uma forma de furo central (18 cm de diâmetro). Reserve.

## Recheio

1. Em um liquidificador bata o Leite MOÇA, o Leite NINHO e os ovos. Despeje a mistura sobre o caramelo frio.
2. Coloque a forma do pudim em uma forma redonda (20 cm de diâmetro) com água até a metade e deslize para dentro da Air Fryer.
3. 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.
4. Retire a forma e deixe o pudim esfriar. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. Desenforme e sirva.

# MANJAR DE CHOCOLATE



DIFICULDADE  
FÁCIL



PORÇÕES  
6



TOTAL  
240 MIN

## INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

200ml de Leite Líquido NINHO®  
Forti+ Integral

1 lata ou caixinha de Leite  
MOÇA® (395g)

1 xícara (chá) de NESCAU®

1 envelope de gelatina incolor  
sem sabor diluída conforme  
instruções na embalagem



RECEITAS  
Nestlé

ACESSE A RECEITA  
NO SITE

## FEITO COM



SOBREMESA



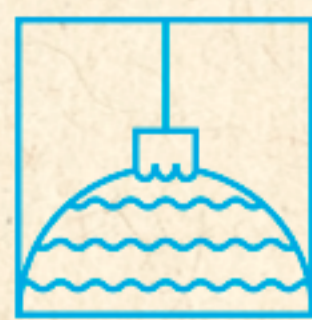
# MODO DE PREPARO



1. Em um liquidificador, adicione o leite de coco, o leite NINHO, o Leite MOÇA, o NESCAU e a gelatina dissolvida. Bata tudo até obter uma mistura homogênea.
2. Unte levemente formas pequenas ou uma forma única que caiba na cesta da Air Fryer. Despeje o manjar na forma ou nas forminhas.
3. Coloque a forma na Air Fryer e ajuste a temperatura para 150°C. Cozinhe por cerca de 25-30 minutos, verificando a consistência. O manjar deve estar firme ao toque, mas ainda levemente cremoso no centro.
4. Retire da Air Fryer e deixe esfriar em temperatura ambiente. Em seguida, leve à geladeira por pelo menos 4 horas para que o manjar fique bem firme.
5. Após o tempo de geladeira, desenforme o manjar. Para decorar, você pode adicionar coco ralado, raspas de chocolate, calda de chocolate e cereja por cima.



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 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 dúvida sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?

**CHAME O FGOBOT NO WHATSAPP**

**(11) 99714-0849**

O nosso contatinho do bem que te ajuda 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.



Nestlé®

**Le. gerar**  
é nutrir o  
que faz bem





O DESTINO IDEAL PARA QUEM  
AMA SE INSPIRAR E FAZER

# RECEITAS INESQUECÍVEIS



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





RECEITAS  
Nestlé



# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

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



Receitas  
Rápidas e  
Fáceis



Receitas  
Vegetarianas e  
Veganas



Receitas para  
o Café da  
Manhã



Receitas para  
fazer no Final  
de Semana



Receitas para  
o Almoço



Receitas de  
Bolos

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 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



VÍDEOS COM PASSO-A-PASSO  
DAS RECEITAS E PROGRAMAS  
DE ENTRETENIMENTO.



Pudim de Leite Condensado MOÇA



Pudim de Leite Moça Light



Molho Pudim de Leite Moça

Ver mais receitas

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



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.