

Sobremesas para o Dia das Mães

RECEITAS DOCES DELICIOSAS
PARA ESSE DIA DAS MÃES



Índice

| | |
|---|-----------|
| <i>Pudim de Leite Condensado Moça®.....</i> | <i>03</i> |
| <i>Pavê de chocolate.....</i> | <i>05</i> |
| <i>Torta doce de Ninho.....</i> | <i>07</i> |
| <i>Torta de limão.....</i> | <i>09</i> |
| <i>Brigadeirão Nescau.....</i> | <i>11</i> |
| <i>Gelatina mosaico.....</i> | <i>13</i> |
| <i>Torta cookie com brigadeiro.....</i> | <i>15</i> |
| <i>Torta banoffee.....</i> | <i>17</i> |
| <i>Manjar branco especial.....</i> | <i>21</i> |
| <i>Bombom de travessa com frutas.....</i> | <i>23</i> |

3

Pudim de Leite CONDENSADO MOÇA®

tempo de preparo:

8 horas

rendimento:

16 porções

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



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
4. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

5. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
6. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
7. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
8. Desenforme e sirva a seguir.

*confira a receita
no site* 

Feito com:



5

Pavê de CHOCOLATE

tempo de preparo:

380 minutos

rendimento:

8 porções

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó 50% NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pacote de biscoito tipo champanhe
- raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo para decorar
- açúcar de confeiteiro para decorar



Foto: Sheila Oliveira

6



Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, metade do **Leite NINHO®**, o **Chocolate em Pó 50% NESTLÉ® DOIS FRADES** e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter uma mistura cremosa.
2. Retire do fogo e junte o **NESTLÉ® Creme de Leite**. Reserve.
3. Umedeça os biscoitos no **Leite NINHO®** restante e coloque-os, um ao lado do outro em um recipiente refratário retangular (16 x 26 cm).
4. Cubra com um pouco do Creme de Chocolate.
5. Coloque outra camada de biscoitos umedecidos e outra de Creme de Chocolate.
6. Decore com as raspas de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC** e polvilhe o açúcar de confeitiro.
7. Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva a seguir.

confira a receita
no site 

Feito com: 



Torta Doce DE NINHO

tempo de preparo:
50 minutos

rendimento:
10 porções

Massa

- 150 g de manteiga sem sal gelada
- 2 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo

Recheio

- 1 e meia xícara (chá) de **NINHO®**

Forti+ Instantâneo em pó

- 1 e meia xícara (chá) de água
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura de Brigadeiro

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 4 colheres (sopa) de **NINHO® Forti +** Instantâneo em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Montagem

- 2 colheres (sopa) de **NINHO® Forti +** Instantâneo em pó para decorar



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

Massa

1. Em um recipiente, misture a manteiga com o açúcar e adicione as gemas, o sal e a baunilha.
2. Misture bem com a ponta dos dedos até que os ingredientes estejam bem incorporados.
3. Junte a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa homogênea, que desgrude das mãos.
4. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro), e fure a massa com um garfo. Leve a massa para a geladeira por cerca de 30 minutos.
5. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido por cerca de 25 minutos. Reserve a massa.

Recheio

6. Em uma panela, coloque o **NINHO® Forti+**, a água, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha. Misture bem e leve ao fogo médio.
7. Quando iniciar fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos. Deixe amornar e coloque sobre a Massa reservada e leve à geladeira por cerca de 1 hora, para firmar.

Cobertura de Brigadeiro

8. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, o **NINHO® Forti+** e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela, cerca de 10 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar.
9. Abra pequenas porções na mão e enrole os docinhos. Reserve.

Montagem

10. Decore a torta com os brigadeiros e polvilhe o **NINHO® Forti+** em pó. Sirva.

*confira a receita
no site* 



Feito com:

Torta DE LIMÃO

tempo de preparo:

100 minutos

rendimento:

16 porções

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

Recheio

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

Merengue

- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar



Foto: Sheila Oliveira



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

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

Merengue

7. 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.
8. Retire do fogo e em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.
9. 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. Sirva gelada.

*confira a receita
no site* 



Feito com:

Brigadeirão NESCAU®

tempo de preparo:

455 minutos

rendimento:

16 porções

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- meia xícara (chá) de chocolate granulado para decorar



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA®** com o **Creme de Leite NESTLÉ®**, o **NESCAU®**, o açúcar, a manteiga e os ovos até que esteja homogêneo.
2. Despeje em uma fôrma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga.
3. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e meia).
4. Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o chocolate granulado.
5. Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva.

*confira a receita
no site*

Feito com:

Nestlé
NESCAU

Gelatina MOSAICO

tempo de preparo:

300 minutos

rendimento:

14 porções

- 1 caixinha de gelatina em pó sabor limão
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor abacaxi
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor morango
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor uva
- meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)
- 1 lata de **Leite MOÇA® Light**
- 1 medida (da lata) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** (395 ml)



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

1. Em recipientes refratários retangulares ou quadrados, prepare as gelatinas coloridas separadamente, diluindo cada uma delas em meia xícara (chá) de água fervente e meia xícara (chá) de água fria.
2. Deixe esfriar e leve à geladeira, até que fiquem bem consistentes. Retire da geladeira e corte em cubos. Reserve.
3. Junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
4. Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA®** com o **Leite NINHO®** e a gelatina sem sabor dissolvida até ficar homogêneo.
5. Coloque os cubos reservados de gelatina em taças, despeje sobre eles a mistura de **Leite MOÇA®** e leve à geladeira até ficar consistente.

*confira a receita
no site* 

Feito com:



Torta Cookie COM BRIGADEIRO

tempo de preparo:

100 minutos

rendimento:

16 porções

Massa

- 1 xícara (chá) de manteiga derretida (200 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 100 g de **Gotas de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®**



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

Massa

1. Em um recipiente, adicione a manteiga, o açúcar mascavo, o açúcar, o ovo e a essência de baunilha e misture bem até obter uma mistura homogênea e clara.
2. Acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e metade das **Gotas de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES**.
3. Leve à geladeira por 10 minutos. Reserve.

Recheio

4. Em uma panela, misture o **Leite MOÇA®**, o **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES** e a manteiga e leve ao fogo médio, por cerca de 6 minutos até formar um brigadeiro mole. Espere esfriar e reserve.

Merengue

5. Distribua metade da massa em uma forma de fundo removível (20 cm de diâmetro).
6. Espalhe o recheio de brigadeiro reservado, cubra com o restante da massa e decore com a outra metade das Gotas de Chocolate reservadas.
7. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos. Desenforme e sirva.

confira a receita
no site 

Feito com:



Torta BANOFFEE

tempo de preparo:
40 minutos

rendimento:
12 porções

Massa

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES®** de Maisena triturado
- 100 g de manteiga
- 3 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**

Montagem

- 1 lata de **MOÇA®** de Colher Doce de Leite
- 2 bananas-nanicas em rodelas
- 1 lata de **NESTLÉ®** Creme de Leite Extra Cremoso (gelado por 12 h)
- meia colher (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

Massa

1. Em um recipiente, coloque o **Biscoito TOSTINES®** triturado com a manteiga derretida e o **Leite NINHO®**. Misture até formar uma massa homogênea.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (22 cm de diâmetro) e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 10 minutos. Reserve.

Recheio

3. Espalhe sobre a Massa da torta o **MOÇA® Doce de Leite** e distribua as rodela de banana.
4. Em uma batedeira, bata o **NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso** gelado em velocidade alta até obter um chantilly firme (cerca de 4 minutos).
5. Cubra com o chantilly e finalize polvilhando o **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES**. Sirva.

confira a receita
no site 

Feito com:


Tostines



Nestlé
Moça

Manjar Branco ESPECIAL

tempo de preparo:
260 minutos

rendimento:
10 porções

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 sem caroço
- 1 pedaço de canela em pau
- 2 cravos-da-índia
- 2 e meia xícaras (chá) de água



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

Massa

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.

Recheio

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

confira a receita
no site 

Feito com:



Bombom de Travessa COM FRUTAS

tempo de preparo:

20 minutos

rendimento:

16 porções

Creme

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

Cobertura

- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 1 xícara (chá) de morangos ao meio
- 1 xícara (chá) de uvas rosadas sem sementes
- 100 g de raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo



Foto: Sheila Oliveira



Modo de Preparo

Massa

1. Em uma panela misture o **Leite MOÇA®**, as gemas, o Leite NINHO®, o amido de milho e a essência de baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até engrossar. Reserve.

Recheio

2. Em um recipiente, misture o **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC** com o **NESTLÉ® Creme de Leite** até formar um creme homogêneo. Reserve.

Montagem

3. Em uma travessa redonda (23 cm de diâmetro), coloque o Creme reservado.
4. Distribua os morangos e as uvas rosadas e finalize com a Cobertura.
5. Decore com as raspas de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC** e leve à geladeira até o momento de servir.

confira a receita
no site 

Feito com:

