

RECEITAS COM NESCAU: + SABOR DE CHOCOLATE

RECEITAS COM

Nestlé
NESCAU

+ SABOR DE
CHOCOLATE



ÍNDICE

Brownie NESCAU®	03
Bolo de Coco com NESCAU®	05
Cupcake de NESCAU®	07
Bolo NESCAU®	09
Cookie de NESCAU® de Frigideira	11
Pipoca de Micro-ondas com NESCAU®	13
Bolo Gelado de NESCAU®	15
Brigadeiro de NESCAU®	17
Bolo Piscininha de NESCAU® com Brigadeiro	19
Pão Doce NESCAU®	21



BROWNIE NESCAU®



Tempo de preparo:
35 minutos



Rendimento:
35 porções

Ingredientes

- 200 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- 4 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de nozes picadas



BROWNIE NESCAU®

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga e dissolva o **NESCAU®**. Reserve.
2. Bata levemente os ovos com um garfo, acrescente o açúcar e misture bem.
3. Acrescente o creme de **NESCAU®** reservado, a farinha de trigo peneirada e as nozes picadas, incorporando tudo muito bem.
4. Despeje a massa em uma forma retangular (24 x 35 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.
5. Deixe esfriar e então corte-o em quadradinhos.

Dica

- Se desejar, sirva acompanhado de Sorvete de Creme **NESTLÉ®**.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BOLO DE COCO COM NESCAU®



Tempo de preparo:
1 hora e 10 minutos



Rendimento:
16 porções

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- meia xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **NESCAU®**
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 pacote de coco ralado (50 g)
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g

Calda

- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 colheres (sopa) de **NESCAU®**

Cobertura

- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- meia xícara (chá) de **NESCAU®**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**



BOLO DE COCO COM NESCAU®

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos com a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo.
2. Junte a farinha de trigo e o **NESCAU®**, alternando com o **Leite NINHO®**.
3. Retire da batedeira e incorpore delicadamente o fermento em pó.
4. Transfira para uma forma redonda (28 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Recheio

5. Em uma panela, misture o coco ralado com o **Leite MOÇA®** e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até encorpar. Reserve.

Calda

6. Em um recipiente, misture o **Leite NINHO®** com o **NESCAU®**.

Cobertura

7. Em uma panela, misture o açúcar, o **Leite NINHO®**, o **NESCAU®** e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, por cerca de 3 minutos ou até encorpar.
8. Retire do fogo, misture o **NESTLÉ® Creme de Leite** e reserve.

Montagem

9. Corte o bolo ao meio, regue uma das metades com parte da calda, cubra com o recheio, disponha a outra metade da massa sobre ele.
10. Regue a superfície e cubra com a cobertura reservada. Sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



CUPCAKE DE NESCAU®



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
24 porções

Ingredientes

Massa

- 200 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO®**

Forti+ Integral

- meia colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Decoração

- 1 pote de cream cheese (150 g)
- meia xícara (chá) de **NESCAU®**



CUPCAKE DE NESCAU®

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata a manteiga com os ovos, o **NESCAU®** e o açúcar até ficar um creme fofo.
2. Desligue, junte a farinha de trigo, o **Leite NINHO®**, o fermento em pó e o bicarbonato e misture bem até ficar homogêneo.
3. Coloque em forminhas de papel nº 0 dentro de formas para cupcakes ou forminhas para empada.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até ficar dourado.

Decoração

5. Em uma batedeira, bata o cream cheese até ficar aerado.
6. Junte o **NESCAU®** e continue batendo até ficar homogêneo.
7. Coloque em um saco de confeitar e decore os cupcakes. Sirva.

Dica

- Para ficar mais fácil rechear seu Cupcake é só fazer um furo no meio do topo dele, retirando a "tampinha" e inserindo ali o recheio. Isso pode ser feito com saco de confeitar ou mesmo com uma colher. Só preste atenção para não furar muito fundo e passar da base do bolinho.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BOLO NESCAU®



Tempo de preparo:
1 hora e 5 minutos



Rendimento:
28 porções

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de água fervente

Cobertura

- meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de **NESCAU®**
- meia colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de água



BOLO NESCAU®

Modo de Preparo

Massa

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar, o **NESCAU®**, o fermento em pó e o bicarbonato.
2. Junte o óleo, os ovos e a água fervente e misture bem.
3. Despeje a massa em uma assadeira retangular (23 x 32 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

Cobertura

5. Em uma panela, misture o açúcar, o **NESCAU®**, a manteiga e a água e leve ao fogo baixo, deixando ferver até encorpar.
6. Retire do fogo e espalhe sobre o bolo ainda quente. Deixe esfriar e sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



COOKIE DE NESCAU® DE FRIGIDEIRA

11



Tempo de preparo:
20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 100 g de **Gotas de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®**



COOKIE DE NESCAU® DE FRIGIDEIRA

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque o açúcar mascavo, o açúcar, o **NESCAU®**, a manteiga, o sal, o ovo, a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e metade das Gotas de Chocolate. Misture bem até obter uma massa homogênea.
2. Em uma frigideira de fundo grosso untada com manteiga, despeje metade da massa e decore com as Gotas de Chocolate.
3. Leve ao fogo baixo, com a frigideira tampada, por cerca de 6 minutos, virando na metade do tempo.
4. Deixe esfriar para ficar crocante por fora e macio por dentro. Sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



PIPOCA DE MICRO-ONDAS COM NESCAU®

13



Tempo de preparo:
20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Pipoca

- meia xícara (chá) de milho de pipoca

Cobertura

- meia xícara (chá) de **NESCAU®**
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- meia colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de **NESCAU®** para polvilhar



PIPOCA DE MICRO-ONDAS COM NESCAU®

Modo de Preparo

Pipoca

1. Em um saco de pão coloque o milho para pipoca e feche enrolando bem as pontas.
2. Leve ao forno micro-ondas por cerca de 3 minutos em potência alta.
3. Abra o saco com cuidado e transfira a pipoca para um recipiente.

Cobertura

4. Em uma panela pequena, misture o **NESCAU®**, o açúcar, a manteiga e a água e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até engrossar.
5. Retire do fogo, misture bem e coloque sobre a pipoca.
6. Polvilhe o **NESCAU®** e sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BOLO GELADO DE NESCAU®



Tempo de preparo:
50 minutos



Rendimento:
15 porções

Ingredientes

Massa

- 5 ovos
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de **Leite em Pó NINHO® Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de água quente
- meia xícara (chá) de **NESCAU®**
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Creme

- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de **Leite em Pó NINHO® Forti+ Integral**
- 10 colheres (sopa) de **NESCAU®**
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de água
- meia xícara (chá) de chocolate granulado



BOLO GELADO DE NESCAU®

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume e acrescente o açúcar.
2. Diminua a velocidade da batedeira e, aos poucos, adicione o **Leite NINHO®** e a água quente.
3. Desligue a batedeira, adicione o **NESCAU®**, a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados e incorpore-os delicadamente.
4. Despeje a massa em uma assadeira (22 x 30 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.
5. Retire do forno e deixe esfriar. Corte em pedaços e reserve.

Creme

6. Em uma panela, misture o amido de milho com o **Leite NINHO®**, o **NESCAU®**, o açúcar e a água até dissolver bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até encorpar.
7. Retire do fogo e deixe esfriar.
8. Passe os pedaços de bolo pelo creme e pelo granulado e embrulhe cada um em papel-alumínio. Leve à geladeira até gelar. Sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BRIGADEIRO DE NESCAU®



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
30 unidades

Ingredientes

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de **NESCAU®**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado



BRIGADEIRO DE NESCAU®

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, o **NESCAU®** e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Enrole em bolinhas e passe pelo chocolate granulado. Coloque em forminhas de papel e sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BOLO PISCININHA DE NESCAU® COM BRIGADEIRO

19



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- meia colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água fervente
- 2 ovos

Cobertura

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 4 colheres (sopa) de **NESCAU®**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate granulado



BOLO PISCININHA DE NESCAU® COM BRIGADEIRO

Modo de Preparo

Massa

1. Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o açúcar, o **NESCAU®**, o fermento em pó e o bicarbonato, misture bem.
2. Adicione o óleo, os ovos e a água fervente e misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma redonda tipo ballerine (22 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

Cobertura

4. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®** com o **NESCAU®** e a manteiga.
5. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 6 minutos até ficar no ponto de brigadeiro de colher.
6. Despeje o brigadeiro em cima do bolo, decore com o chocolate granulado e sirva a seguir.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



PÃO DOCE NESCAU®



Tempo de preparo:
30 minutos



Rendimento:
28 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- meia xícara (chá) de manteiga (100 g)
- 1 xícara (chá) de **NESCAU®**
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 gema
- 200 g de **Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® ao Leite**



PÃO DOCE NESCAU®

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o **Leite NINHO®**, a manteiga, o **NESCAU®**, os ovos e o açúcar. Peneire sobre esta mistura a farinha de trigo e o fermento em pó.
2. Misture bem a massa e faça pãezinhos redondos.
3. Coloque em uma assadeira, untada com manteiga, pincele-os com a gema e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados.
4. Retire do forno e polvilhe o Chocolate **NESTLÉ® CLASSIC®** sobre os pães ainda quentes. Sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

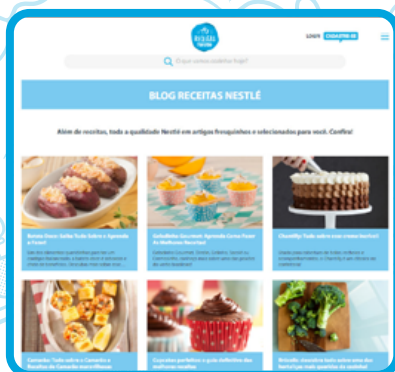
Ingrediente / Produto

[ver receitas](#)

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.

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



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

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

