

DIA DAS MÃES



*Receitas especiais para surpreender:
café da manhã, almoço e sobremesa*





Selecionamos receitas fáceis e práticas para surpreender no café da manhã, almoço e sobremesa e deixar o Dia das Mães ainda mais especial!

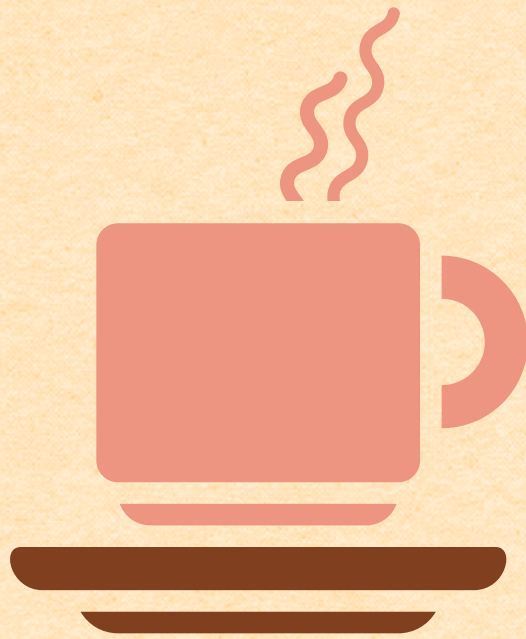
APROVEITE!



ÍNDICE

- 1- CAPPUCCINO CREMOSO**
- 2- SALADA DE FRUTAS NESFIT**
- 3- PÃO INTEGRAL COM OMELETE**
- 4- MISTO QUENTE CREMOSO COM RISTRETTO**
- 5- MUFFIN COM GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE DOIS FRADES**
- 6- LASANHA À BOLONHESA**
- 7- FRICASSÊ DE FRANGO SIMPLES E FÁCIL**
- 8- ARROZ DE FORNO MAGGI**
- 9- MAMINHA ASSADA**
- 10- SALADA COLORIDA COM TRIO DE MOLHOS**
- 11- PUDIM DE LEITE MOÇA**
- 12- MOUSSE DE MARACUJÁ**
- 13- PAVÊ DE ABACAXI E COCO**
- 14- TACINHA DE MOÇA DE COLHER E GELEIA**
- 15- BRIGADEIRÃO**





CAFÉ DA MANHÃ:

*Receitas para começar o dia
surpreendendo a sua mãe!*



1- CAPPUCCINO CREMOSO



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
1 porção

Ingredientes

1 colher (chá) de NESCAFÉ® Tradição

2 colheres (chá) de açúcar

meia colher (chá) de água quente

meia xícara (chá) de Leite Líquido MOLICO® quente

1 colher (chá) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®





MODO DE PREPARO

- 1- Em uma xícara (chá), coloque o NESCAFÉ®, o açúcar e a água quente e bata com uma colher até ficar como uma espuma.
- 2- Adicione o Leite MOLICO® quente e o Chocolate em Pó DOIS FRADES®, misture bem e sirva.

Confira a receita no site



Feito com



2- SALADA DE FRUTAS NESFIT



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
1 porção

Ingredientes

meia maçã média em cubos

1 kiwi médio em cubos

5 uvas cortadas ao meio

suco de meio limão-siciliano

1 colher (chá) de raspas da casca de limão-siciliano

1 xícara (chá) de Cereal Matinal NESFIT® Frutas





MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, coloque as frutas, o suco e as raspas de limão-siciliano e misture.
- 2- Cubra com o NESFIT® e sirva a seguir.

DICA:

- Utilize as frutas de sua preferência.
- Se desejar, substitua o limão-siciliano por limão tahiti ou laranja.

Confira a receita no site



Feito com



3- PÃO INTEGRAL COM OMELETE



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
1 porção

Ingredientes

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de Leite Líquido MOLICO®
- 1 pitada de sal
- 2 fatias de pão de forma integral



MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente bata levemente o ovo com o Leite MOLICO® e o sal. Reserve.
- 2- Com um cortador de biscoitos ou uma faca abra uma cavidade nas fatias de pão (importante que a cavidade não seja muito grande, para que ainda sobrem bordas no pão).
- 3- Aqueça uma frigideira grande untada com manteiga e coloque as fatias de pão.
- 4- Com cuidado despeje a mistura de ovo e leite na cavidade, segurando as fatias de pão para que não se movam.
- 5- Deixe aquecer até que os ovos comecem a cozinhar.
- 6- Vire cada fatia de pão com uma espátula e deixe dourar do outro lado. Sirva a seguir.

Confira a receita no site



Feito com



4- MISTO QUENTE CREMOSO COM RISTRETTO



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
2 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Requeijão NESTLÉ®
- 1 pão francês cortado ao meio
- 2 fatias de peito de peru
- 1 cápsula de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto





MODO DE PREPARO

- 1- Espalhe o Requeijão NESTLÉ® pelas metades do pão francês.
- 2- Sobre uma das metades do pão, coloque as fatias de peito de peru e cubra com a outra metade do pão.
- 3- Em uma frigideira aquecida, coloque o pão e deixe tostar levemente dos dois lados.
- 4- Corte ao meio e sirva a seguir, acompanhado de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto.

Confira a receita no site



Feito com



5- MUFFIN COM GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE DOIS FRADES



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de óleo
- meia colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de água quente
- 100 g de Gotas de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES®



MODO DE PREPARO

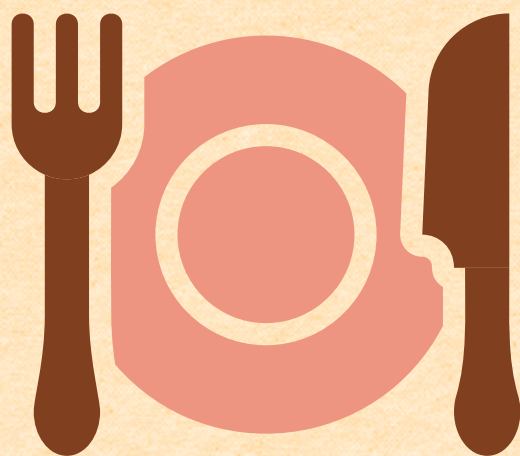
- 1- Em um recipiente, misture a farinha de trigo e o açúcar. Adicione os ovos, o óleo, a essência de baunilha, o fermento em pó e a água quente. Misture bem até ficar homogêneo.
- 2- Acrescente metade das Gotas de Chocolate ao Leite NESTLÉ® DOIS FRADES® e misture rapidamente.
- 3- Distribua a massa em 8 forminhas para muffins e coloque as Gotas de Chocolate restantes.
- 4- Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que os muffins estejam assados. Sirva.

Confira a receita no site



Feito com





ALMOÇO:

*Receitas deliciosas para um almoço
de Dia das Mães especial!*



6- LASANHA À BOLONHESA



Tempo de preparo:
1 hora e 30 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

Lasanha

500 g de massa para lasanha

Molho Bolonhesa

2 colheres (sopa) de óleo

500 g de carne moída

1 cebola pequena picada

1 cenoura ralada no ralo fino

meia xícara (chá) de salsão picado

1 lata de polpa de tomate

2 tabletes de MAGGI® Caldo Carne

1 xícara (chá) de água quente

Molho Branco

2 colheres (sopa) de manteiga

2 e meia colheres (sopa) de farinha de trigo

500 ml de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

250 g de queijo mozzarella fatiado

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado



MODO DE PREPARO

Lasanha

1- Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem e coloque em um recipiente com água fria até o momento de montar.

Molho Bolonhesa

2- Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne. Junte a cebola, a cenoura, o salsão e deixe refogar até murchar.

3- Acrescente a polpa de tomate e o tablete de MAGGI® Caldo, dissolvido na água quente.

4- Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, ou até apurar o molho. Reserve.

Molho Branco

5- Em uma panela, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe dourar.

6- Aos poucos junte o Leite NINHO®, mexendo sempre para não formar grumos. Acrescente a noz-moscada, o sal, e a pimenta-do-reino.

7- Quando adquirir consistência cremosa, retire do fogo, acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite, misture bem e reserve.

Montagem

8- Em um recipiente refratário (20 x 30 cm), coloque uma porção de molho bolonhesa; cubra com uma camada de massa, e uma porção de molho branco e coloque o queijo mozzarella. Repita as camadas até a borda do recipiente.

9- Finalize com o queijo parmesão ralado e leve ao forno alto (220°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até dourar. Sirva.

Confira a receita no site



Feito com

Maggi

7- FRICASSÊ DE FRANGO SIMPLES E FÁCIL



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

1 colher (sopa) de azeite
1 cebola picada
2 tomates picados
3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
1 colher (sopa) de MAGGI® Fondor
1 xícara (chá) de milho-verde em conserva escorrido
1 xícara (chá) de ervilhas frescas
2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de pimenta-do-reino
1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
meia xícara (chá) de queijo mozzarella ralado
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 xícara (chá) de batata palha



MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola até murchar.
- 2- Acrescente os tomates, o frango, o MAGGI® Fondor e cozinhe rapidamente para não secar toda a água.
- 3- Adicione o milho-verde e as ervilhas e misture bem. Reserve.
- 4- Em outra panela, aqueça a manteiga até derreter, junte a farinha de trigo e mexa, rapidamente para não empelotar, até dourar e formar uma massa.
- 5- Acrescente o Leite NINHO® aos poucos, sem parar de mexer, a noz-moscada e a pimenta-do-reino.
- 6- Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos em fogo baixo ou até a mistura adquirir consistência cremosa.
- 7- Desligue o fogo e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite.
- 8- Misture ao frango reservado e transfira para um recipiente refratário médio.
- 9- Salpique o queijo mozzarella e o queijo parmesão e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar.
- 10- Coloque a batata palha e sirva.

Confira a receita no site



Feito com



8- **ARROZ DE FORNO MAGGI**



Tempo de preparo:
35 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- meia colher (sopa) de MAGGI® Fondor
- 200 g de peito de peru picado
- 50 g de azeitonas pretas sem caroço
- 1 lata de milho-verde
- 3 xícaras (chá) de água fervente
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de cebolinha-verde





MODO DE PREPARO



- 1- Em um recipiente refratário retangular médio (20 x 30 cm), coloque a manteiga, o arroz, o MAGGI® Fondor, o peito de peru, as azeitonas e o milho.
- 2- Cubra com a água fervente e misture.
- 3- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, até secar toda água (cerca de 30 minutos).
- 4- Retire do forno, mexa e sirva a seguir, polvilhado com o queijo parmesão e a cebolinha-verde.

Confira a receita no site



Feito com



9- MAMINHA ASSADA



Tempo de preparo:
2 horas e 10 minutos



Rendimento:
6 porções

Ingredientes

1 peça de maminha (cerca de 1,2 kg)
1 e meia colher (sopa) de MAGGI® Gril
4 colheres (sopa) de manteiga
meio quilo de mini cebola





MODO DE PREPARO

- 1- Em uma assadeira, fure a maminha com um garfo ou uma faca e espalhe o MAGGI® Gril.
- 2- Cubra com papel-alumínio e deixe tomar gosto por cerca de 30 minutos.
- 3- Besunte a carne com a manteiga, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 1 hora.
- 4- De tempos em tempos, regue o assado com o suco que se forma no fundo da assadeira.
- 5- Retire o papel-alumínio, espalhe as mini cebolas nas laterais e deixe-as para dourar por cerca de 30 minutos, virando a maminha na metade do tempo.
- 6- Fatie a carne e sirva a seguir, com as mini cebolas assadas.

DICA

- Caso não encontre mini cebolas, use meio quilo de cebolas, cortadas em pedaços grandes, ou então, batatas bolinha.

Confira a receita no site



Feito com



10- SALADA COLORIDA COM TRIO DE MOLHOS



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Salada

1 xícara (chá) de quinoa cozida
1 xícara (chá) de tomate-cereja
1 xícara (chá) de pimentão amarelo em tiras
1 xícara (chá) de repolho roxo em fatias finas
1 cenoura em fatia finas
1 maço de rúcula baby

Molho de Laranja e Pimenta Rosa

1 laranja em gomos
suco de 1 laranja
suco de 1 limão cravo
1 colher (sopa) de azeite
1 stick de MAGGI® Meu Segredo
1 colher (sopa) de pimenta rosa em grãos

Molho Cremoso de Queijo e Ervas

meio pote de Requeijão NESTLÉ®
2 colheres (sopa) de orégano fresco
2 colheres (sopa) de manjerição fresco
2 colheres (sopa) de suco de limão
1 e meia colher (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de cheiro-verde
2 colheres (sopa) de nozes quebradas grosseiramente

Vinagre de Abacaxi

1 xícara (chá) de abacaxi picado
2 colheres (chá) de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de vinagre de limão
1 colher (sopa) de azeite
1 sachê de MAGGI® Natusabor Salsinha, Orégano, Cebolinha
1 xícara (chá) de água



MODO DE PREPARO

Salada

1- Em recipientes individuais, distribua os ingredientes, lado a lado. Reserve.

Molho de Laranja e Pimenta Rosa

2- Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes e sirva.

Molho Cremoso de Queijo e Ervas

3- Em um liquidificador, bata bem todos os ingredientes, exceto as nozes, até obter uma mistura homogênea.

4- Adicione as nozes e sirva.

Vinagre de Abacaxi

5- Em uma panela, junte todos os ingredientes com a água.

6- Leve ao fogo para ferver por cerca de 5 minutos, formando uma geleia leve.

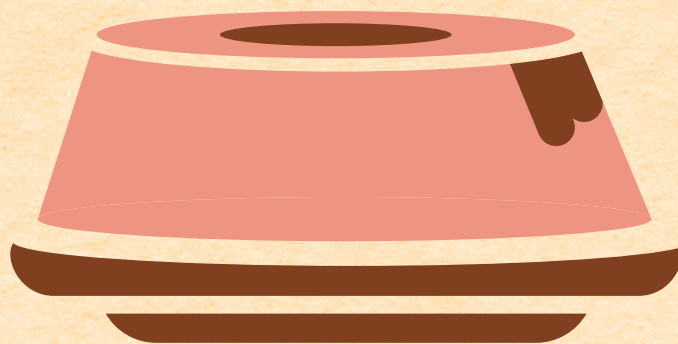
7- Espere esfriar e sirva.

Confira a receita no site



Feito com





SOBREMESA:

*Receitas fáceis, práticas e deliciosas
para adoçar a comemoração!*



11- PUDIM DE LEITE MOÇA



Tempo de preparo:
8 horas



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 ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
3 ovos





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.

DICAS

- É essencial que o pudim seja preparado em banho-maria para que asse de forma lenta e controlada, para atingir a textura ideal.
- Para que o seu pudim não forme furinhos, verifique se a temperatura do forno está regulada conforme indicação da receita. Leve a forma ao forno na grade superior, longe da chama.

Confira a receita no site



Feito com



12- MOUSSE DE MARACUJÁ



Tempo de preparo:
2 horas e 10 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

meio envelope de gelatina em pó sem sabor

meia xícara (chá) de água fria

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g

meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite

meia medida (da lata ou caixinha) de suco de maracujá concentrado



MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina na água fria.
- 2- Aqueça em banho-maria ou no micro-ondas até derreter e 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.

Confira a receita no site



Feito com



13- PAVÊ DE ABACAXI E COCO



Tempo de preparo:
3 horas e 20 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Creme

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
2 gemas
1 colher (sopa) de amido de milho

Cobertura

2 claras
3 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de coco fresco ralado

Montagem

meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
1 colher (sopa) de rum (opcional)
1 pacote de biscoito tipo champanhe
2 xícaras (chá) de abacaxi picado



MODO DE PREPARO

Creme

1- Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e reserve.

Montagem

2- Em um recipiente misture o Leite NINHO® com o rum e passe rapidamente parte dos biscoitos, acomodando-os no fundo de um refratário retangular (20 x 30 cm).

3- Distribua metade do creme e metade do abacaxi picado.

4- Repita a camada de biscoitos e coloque o restante do creme e do abacaxi.

Cobertura

5- 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 por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer para não cozinhar.

6- Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume.

7- Espalhe o marshmallow sobre o pavê e polvilhe o coco ralado.

8- Leve para gelar por cerca de 3 horas. Sirva a seguir.

Confira a receita no site



Feito com



14- TACINHA DE MOÇA DE COLHER E GELEIA



Tempo de preparo:
20 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

1 xícara (chá) de frutas vermelhas congeladas ou frescas
1 colher (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de água
meio pacote de Biscoito TOSTINES® Maisena triturado
1 lata de MOÇA® de Colher
frutas vermelhas para decorar



MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela pequena, misture as frutas vermelhas, o suco de limão, o açúcar e a água e leve ao fogo médio por cerca de 10 minutos ou até formar uma geleia. Reserve.
- 2- Em copinhos ou tacinhas, faça uma camada com a geleia de frutas vermelhas, coloque o Biscoito TOSTINES® triturado, uma camada do MOÇA® de Colher e finalize com a geleia.
- 3- Decore com as frutas vermelhas e sirva.

Dica

- Se desejar utilize uma geleia pronta de sua preferência.

Confira a receita no site



Feito com



15- BRIGADEIRÃO



Tempo de preparo:
7 horas e 40 minutos



Rendimento:
16 porções

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado para decorar





MODO DE PREPARO



- 1- Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA® com o NESTLÉ® Creme de Leite, o Chocolate em Pó DOIS FRADES®, o açúcar, a manteiga e os ovos até que a mistura fique homogênea.
- 2- Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga.
- 3- Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos ou até ficar firme.
- 4- Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o granulado.
- 5- Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva.

Confira a receita no site



Feito com





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

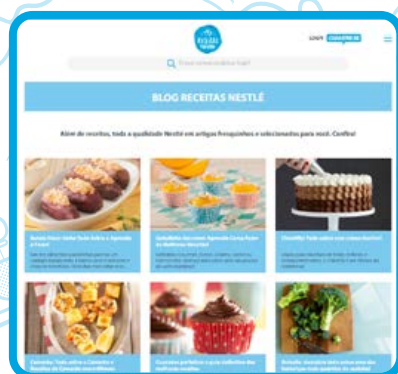
Ingrediente / Produto

[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!

