

RECEITAS DELICIOSAS COM UM TOQUE ESPECIAL DE DOLCE GUSTO

RECEITAS COM

NESCAFÉ
Dolce
Gusto

RECEITAS DELICIOSAS COM UM
TOQUE ESPECIAL DE DOLCE GUSTO



ÍNDICE

Tapioca Chococino	03
Caramelo Cremoso Mocha	05
Brigadeiro de Cortado	07
Bolo de Cenoura de Caneca com Cobertura de Chococino.....	09
Panqueca de Espresso	11
Mini Pudim de Lungo de Colher.....	13
Fondue de Espresso e Moça® Chocolate	15
Bowl de Espresso com Açaí e Morango	17
Pão Doce de Espresso Intenso	19
Pavê Café Au Lait	21



TAPIOCA CHOCOCINO



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Tapioca

- 1 cápsula branca de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 1 cápsula marrom de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 1 e meia xícara (chá) de polvilho doce

Recheio

- 2 xícaras (chá) de morango em pedaços
- 1 e meia colher (sopa) de açúcar



TAPIOCA CHOCOCINO

Modo de Preparo

Tapioca

1. Em uma xícara, prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto®**, conforme orientações da embalagem.
2. Em um recipiente, coloque o polvilho e regue-o aos poucos com o Chococino, esfregando-o entre as mãos até obter uma farinha granulada, solta e umedecida.
3. Aqueça uma frigideira antiaderente, peneire o polvilho umedecido, cobrindo todos os espaços, formando uma camada uniforme semelhante a uma panqueca.
4. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando-a secar rapidamente do outro lado.
5. Repita o processo até acabar o polvilho. Reserve.

Recheio

6. Em um recipiente, misture os morangos e o açúcar.
7. Leve ao micro-ondas, em potência média, por 2 minutos.
8. Retire, e com o auxílio de um garfo, amasse grosseiramente os morangos.
9. Coloque um pouco do recheio em cada tapioca reservada e sirva a seguir.

DICA

- Espere o Chococino amornar para hidratar o polvilho.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



CARAMELO CREMOSO MOCHA



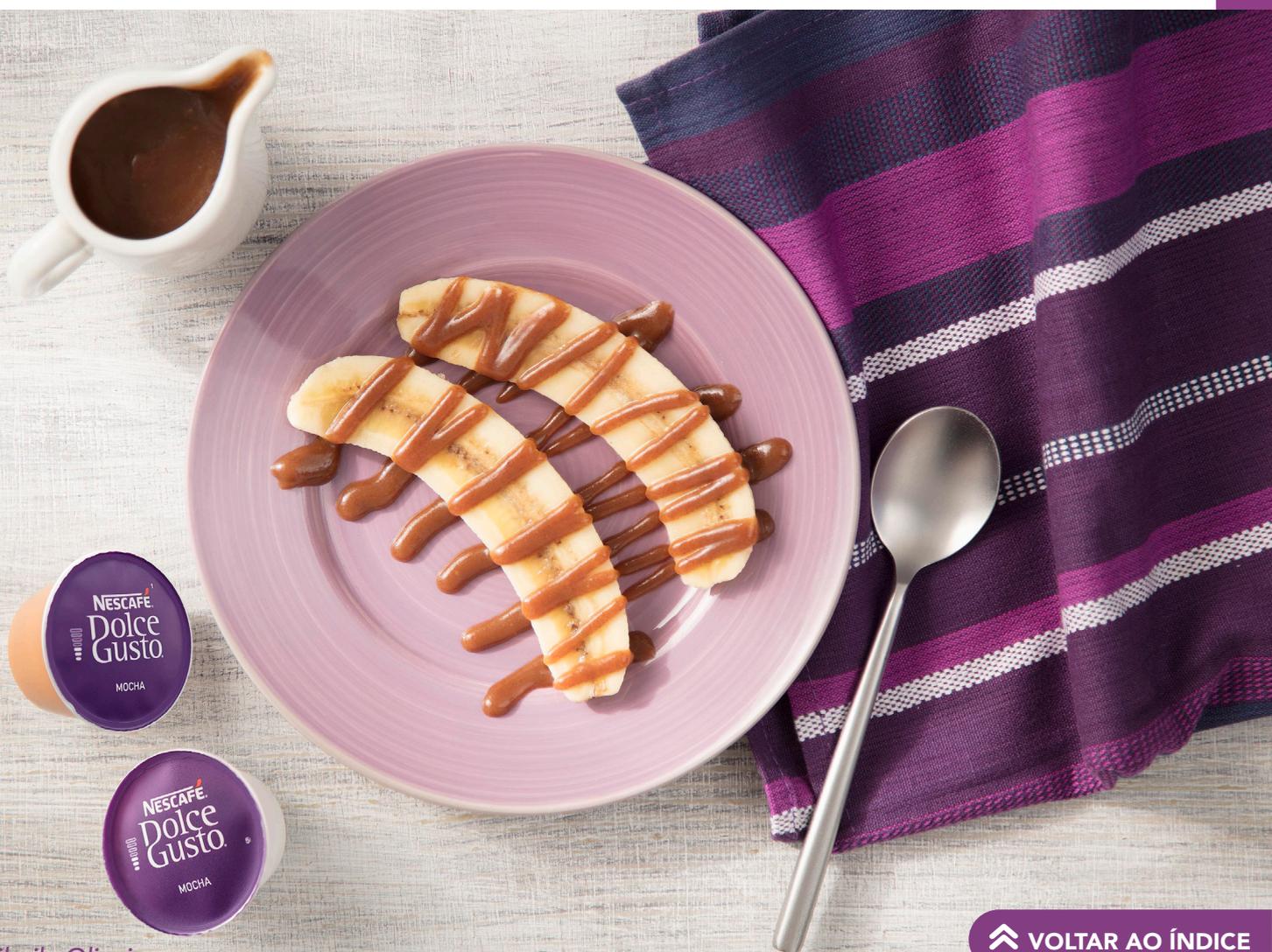
Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
12 porções

• Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga com sal
- 1 cápsula branca de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mocha**
- 1 cápsula marrom de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mocha**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**



CARAMELO CREMOSO MOCHA

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o açúcar e leve ao fogo médio para derreter, até o ponto de caramelo (não deve ficar muito escuro, para não amargar a cobertura).
2. Junte a manteiga e o **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Mocha**, misture bem e deixe apurar por cerca de 10 minutos, até derreter os torrões de açúcar.
3. Desligue o fogo, junte o **NESTLÉ® Creme de Leite** e misture bem. Reserve.

DICA

- Sirva sobre bananas ou maçãs quentinhas.
- Use como cobertura ou recheio de bolo.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BRIGADEIRO DE CORTADO



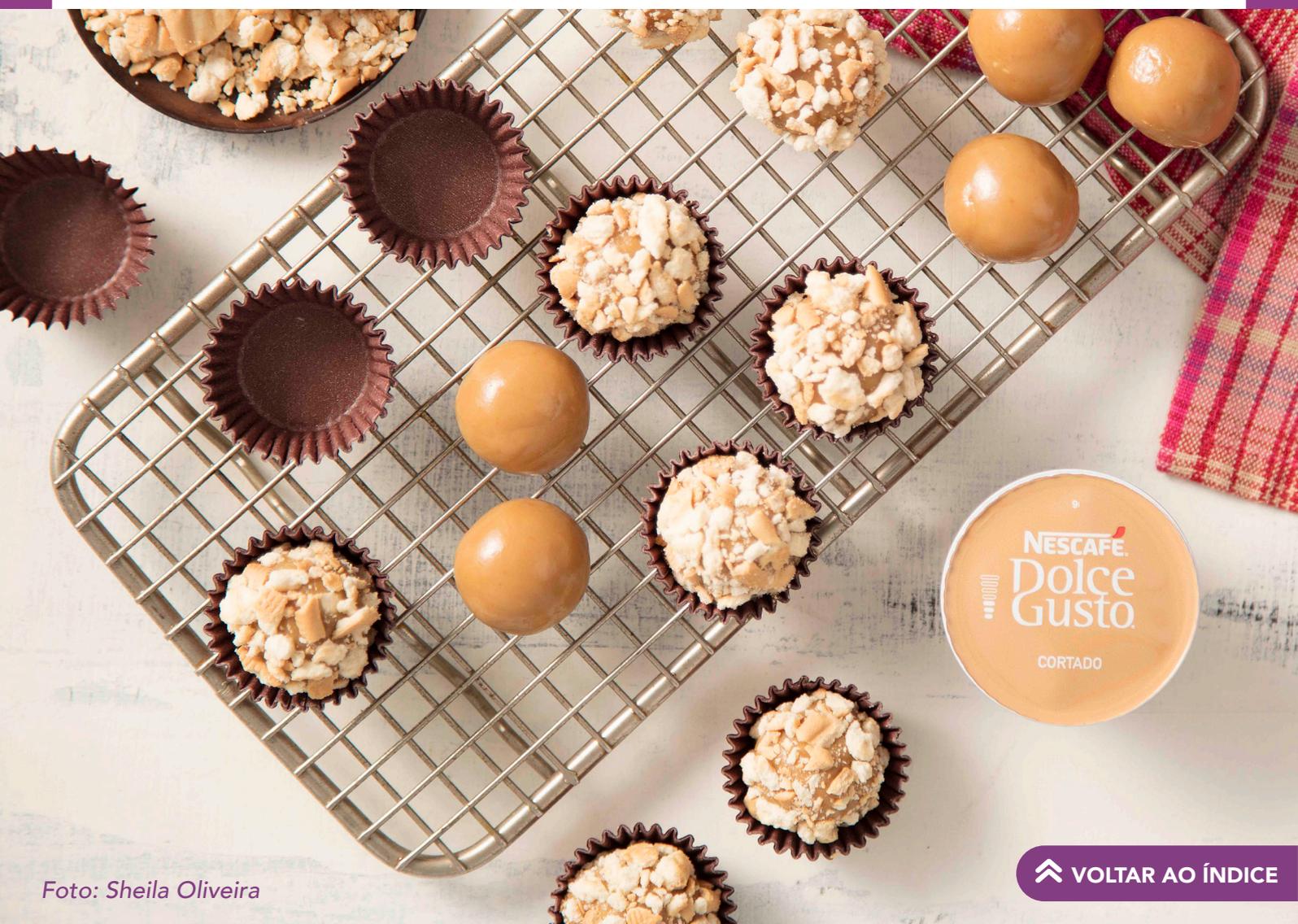
Tempo de preparo:
30 minutos



Rendimento:
40 porções

Ingredientes

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Cortado**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de **Biscoito TOSTINES® Maizena** quebrado grosseiramente



BRIGADEIRO DE CORTADO

Modo de Preparo

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Cortado** conforme orientações da embalagem. Reserve.
2. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA®**, a manteiga e o Cortado reservado.
3. Misture bem e leve ao fogo médio, mexendo sempre até desprender do fundo da panela, cerca de 10 minutos.
4. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
5. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no **Biscoito TOSTINES®**.
6. Sirva em forminhas de papel.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BOLO DE CENOURA DE CANECA COM COBERTURA DE CHOCOCINO



Tempo de preparo:
15 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes

Cobertura

- 1 cápsula branca de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- 1 cápsula marrom de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino**
- meia xícara (chá) de açúcar

Bolo

- 2 cenouras pequenas
- 2 ovos
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



BOLO DE CENOURA DE CANECA COM COBERTURA DE CHOCOCINO

Modo de Preparo

Cobertura

1. Em uma xícara, prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino** conforme orientações da embalagem.
2. Em uma panela, junte a bebida e o açúcar e cozinhe em fogo médio por cerca de 3 minutos. Reserve.

Bolo

3. Em um liquidificador, bata a cenoura, o ovo, o óleo e o açúcar até obter uma mistura homogênea. Transfira para um recipiente, adicione o restante dos ingredientes e misture bem.
4. Coloque em 4 canecas (deixando 2 dedos vazios) e leve ao micro-ondas, potência alta, por 3 minutos.
5. Após assado, despeje a calda sobre os bolos e sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



PANQUECA DE ESPRESSO



Tempo de preparo:
25 minutos



Rendimento:
5 porções

Ingredientes

Massa

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso**
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

Recheio

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso**
- 1 lata de **MOÇA® de Colher**

Montagem

- 1 banana-nanica em rodelas



PANQUECA DE ESPRESSO

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** conforme orientações da embalagem. Deixe esfriar e reserve.
2. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
3. Aqueça uma frigideira média untada com manteiga e coloque uma porção da massa, cobrindo todo o fundo.
4. Deixe dourar dos dois lados e repita esse processo até acabar a massa.
5. Reserve aquecido.

Recheio

6. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** conforme orientações da embalagem. Deixe esfriar e reserve.
7. Em um recipiente, misture o Espresso com o **MOÇA® de Colher** até obter um creme homogêneo. Reserve.

Montagem

8. Em cada massa reservada, espalhe um pouco de recheio e coloque algumas rodela de banana.
9. Dobre a massa em quatro, polvilhe açúcar e sirva a seguir.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



MINI PUDIM DE LUNGO DE COLHER



Tempo de preparo:
3 horas e 30 minutos



Rendimento:
8 porções

Ingredientes

Calda

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

Pudim

- 4 cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 3 ovos



MINI PUDIM DE LUNGO DE COLHER

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.
4. Em 8 mini formas de pudim, despeje um pouco da calda.

Pudim

5. Em uma xícara, prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo** conforme orientações da embalagem.
6. Deixe esfriar e reserve.
7. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje nas mini formas.
8. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora.
9. Deixe amornar em temperatura ambiente e leve para gelar por cerca de 2 horas. Sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



FONDUE DE ESPRESSO E MOÇA® CHOCOLATE



Tempo de preparo:
10 minutos



Rendimento:
2 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **MOÇA® Chocolate Cremoso**
- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso**
- frutas picadas (morango, banana, uva)



FONDUE DE ESPRESSO E MOÇA® CHOCOLATE

Modo de Preparo

1. Em uma xícara, prepare o **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** conforme instruções da embalagem.
2. Em um recipiente, misture o **MOÇA® Chocolate** e o Espresso, até ficar homogêneo. Sirva acompanhado de frutas.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



BOWL DE ESPRESSO COM AÇAÍ E MORANGO



Tempo de preparo:
5 minutos



Rendimento:
2 porções

Ingredientes

- 4 cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso**
- 1 e meia xícara (chá) de polpa de açaí congelada
- 1 xícara (chá) de morangos congelados



BOWL DE ESPRESSO COM AÇAÍ E MORANGO

Modo de Preparo

1. Em um recipiente refratário, prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso** conforme instruções da embalagem.
2. Em um liquidificador, despeje o Espresso, junte os demais ingredientes e bata bem até obter uma mistura homogênea.
3. Sirva a seguir.

Dicas

- Sirva acompanhado de granola e morangos em fatias.
- Substitua por outras frutas de sua preferência: banana, cupuaçu, abacaxi, etc.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



PÃO DOCE DE ESPRESSO INTENSO



Tempo de preparo:
30 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

Massa

- 2 cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso**
- 4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 5 colheres (sopa) de **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha)
- meia xícara (chá) de coco em flocos

Montagem

- 1 gema para pincelar



PÃO DOCE DE ESPRESSO INTENSO

Modo de Preparo

Massa

1. Em uma xícara, prepare as cápsulas de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso** conforme orientações da embalagem. Deixe esfriar e reserve.
2. Em um recipiente, junte a bebida já fria, a manteiga, o açúcar, o ovo, o sal, a farinha de trigo e o fermento em pó.
3. Misture bem a massa e abra em uma superfície limpa e enfarinhada.

Recheio

4. Misture todos os ingredientes e reserve.

Montagem

5. Espalhe o recheio sobre a massa.
6. Enrole e corte em fatias, coloque em uma assadeira untada com manteiga, pincele com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que fiquem levemente dourados.
7. Sirva.



CONFIRA A RECEITA NO SITE



PAVÊ CAFÉ AU LAIT



Tempo de preparo:
25 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

Creme

- 1 cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto®** **Café au Lait**
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 gemas

Geleia

- 2 colheres (sopa) de suco de maracujá concentrado
- 2 colheres (chá) de fécula de batata
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

Montagem

- 3 xícaras (chá) de bolo de laranja esfarelado grosseiramente
- 2 laranjas sem casca e em gomos
- 2 pêsegos em calda fatiados



PAVÊ CAFÉ AU LAIT

Modo de Preparo

Creme

1. Em uma xícara, prepare a cápsula de **NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café au Lait** conforme orientações da embalagem.
2. Transfira para uma panela e junte o **Leite MOÇA®**, o amido de milho e as gemas.
3. Leve ao fogo baixo e mexa sempre até engrossar (cerca de 10 minutos).

Geleia

4. Em uma panela, misture todos os ingredientes com a água e cozinhe em fogo baixo por cerca de 5 minutos ou até engrossar.
5. Reserve.

Montagem

6. Em um recipiente refratário (25 cm de diâmetro), coloque o bolo e despeje o creme reservado.
7. Cubra com as frutas e espalhe a geleia com um pincel para dar brilho.
8. Sirva gelada.



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

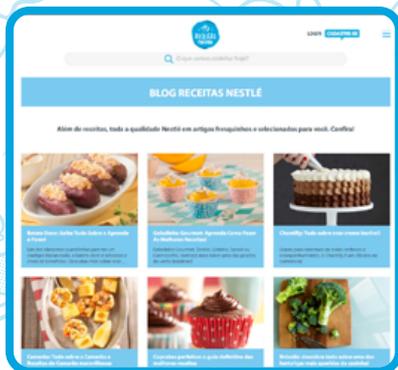
Ingrediente / Produto

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!

