



sabor para

Compartilhar

Seus
Sorvetes
NESTLÉ®
preferidos, ainda mais
gostosos e especiais.



Índice

Taça Refrescante de Sorvete LaFrutta Coco & Abacaxi com Farofa Crocante.....	03
Bowl de Melancia com Picolé LaFrutta Limão	05
Torta Duo de SORVETES NESTLÉ e Morangos	07
Waffle com SORVETES NESTLÉ, Frutas e Mel	09
Cestinha de Cookie Passatempo com SORVETES NESTLÉ	11
Torta Holandesa de SORVETES NESTLÉ.....	13
Torta de Frutas e SORVETES NESTLÉ	15
Torta Gelada Tricolor com SORVETES NESTLÉ	17



Taça Refrescante de Sorvete LaFrutta Coco & Abacaxi com Farofa Crocante



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
30 minutos



Rendimento:
4 porções

Ingredientes

Creme

- 1 abacaxi congelado, picado
- 4 bolas de **Sorvete LAFRUTTA®** Coco & Abacaxi 1L
- 5 colheres (sopa) de **NESTLÉ®** Leite Líquido **MOLICO®** gelado
- 5 folhas de hortelã picadas
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado

Farofa

- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES®** Coco triturado
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada, em cubos pequenos

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

Creme

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Transfira-a para taças e reserve na geladeira.

Farofa

2. Em um recipiente, misture o Biscoito e a manteiga com a ponta dos dedos ou com um garfo, até obter uma mistura arenosa, como uma farofa. Transfira-a para uma forma e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos, para que doure e fique crocante. Retire do forno e reserve para esfriar.

Finalização

3. Com a Farofa fria, coloque-a sobre o Creme, decore com a hortelã e sirva com os Picolés LAFRUTTA como se fossem colheres para consumir o creme.



Bowl de Melancia com Picolé LaFrutta Limão



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
10 minutos



Rendimento:
2 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de morangos congelados
- meia melancia picada (preferencialmente gelada)
- 2 colheres (sopa) de **NESTLÉ® Aveia em Flocos**
- 2 Picolés **LAFRUTTA® Limão**

Decoração

- Pedacinhos de melancia
- Rodelas de limão



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura cremosa. Transfira-a para bowls ou recipientes de servir redondos, decore com a melancia e o limão e sirva.



Torta Duo de Sorvetes Nestlé e Morangos



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
350 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Creme

- 300 g de **SORVETES NESTLÉ® Tradicional Creme**
- 1 lata de **Sorvetes NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso**
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Recheio

- 200 g de **LAFRUTTA® Manga & Morango com Chia 1L**

Recheio

- 1 caixa de morangos em rodela (150 g)
- 1 pacote de **Biscoito PASSATEMPO® Leite**



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

Creme Branco

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter um creme homogêneo. Reserve.

Recheio

2. Abra uma folha de plástico-filme e espalhe o LAFRUTTA® Manga & Morango com Chia no centro. Enrole o plástico-filme bem ao redor do sorvete e modele sobre a mesa, fechando as laterais até que fique no formato de um tipo de "salame" comprido. Reserve no freezer por 1 hora.

Recheio

3. Em um refratário ou forma de bolo inglês (17 x 7,0 x 7 cm), espalhe os morangos em rodela por toda a lateral. Coloque uma parte do Creme no fundo, espalhando-a. Retire o Recheio do freezer, remova o plástico-filme e coloque-o no sobre o Creme Branco, pressionando-o levemente para que afunde. Cubra com o restante do Creme, até o topo, alise-o e coloque os Biscoitos PASSATEMPO com a parte colorida grudada no Creme. Leve para o freezer por cerca de 4 horas. Após esse tempo, desenforme com cuidado e sirva.



Waffle com Sorvetes Nestlé, Frutas e Mel



Foto: Salted Produtora



Tempo de Preparo:
30 minutos



Rendimento:
6 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 bolas de **Sorvete MOÇA® Brigadeiro** (ou outro **Sorvete NESTLÉ®** de sua preferência)
- 1 pote de **Sorvete MOÇA® Brigadeiro**
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 5 colheres (sopa) de manteiga derretida (80 g)
- banana
- morangos
- Mel para finalizar



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture as gemas, a farinha de trigo, o Sorvete MOÇA Brigadeiro e o fermento em pó até ficar homogêneo.
2. Acrescente a manteiga e misture bem. Reserve.
3. Em uma batedeira, bata as claras em neve e incorpore à massa reservada.
4. Coloque 1 concha da massa em uma máquina de waffle aquecida e deixe até o waffle ficar levemente dourado.
5. Sirva com as frutas, o Sorvete NESTLÉ Moça Brigadeiro e o mel.



Cestinha de Cookie Passatempo com Sorvetes Nestlé



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
20 minutos



Rendimento:
10 porções

Ingredientes

- 12 **Cookies PASSATEMPO®** triturados
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 10 bolas **SORVETES NESTLÉ®** de sua preferência (aproximadamente 50 g cada)

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque Cookies PASSATEMPO triturados e misture com a manteiga.
2. Distribua a massa em 10 forminhas de empada médias, preenchendo o fundo e as laterais.
3. Leve para assar em forno médio (180°), preaquecido, por cerca de 10 minutos.
4. Deixe esfriar e sirva com a bola de SORVETES NESTLÉ de sua preferência.



Torta Holandesa de Sorvetes Nestlé



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
730 minutos



Rendimento:
14 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Massa

- 1 pacote de **Biscoito NESFIT® Leite e Mel**
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pacote de **Biscoito CALIPSO®**

Recheio

- meia lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de **SORVETES NESTLÉ® Tradicional Creme**

Cobertura

- meia lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 150 g de **Chocolate NESTLÉ® Meio Amargo picado**



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

Massa

1. Em um liquidificador, bata o Biscoito NESFIT até obter uma farofa fina.
2. Em uma tigela, coloque essa farofa, junte a manteiga e misture até obter uma massa homogênea. Reserve.
3. Coloque os Biscoitos CALIPSO em toda lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro), forre o fundo com a massa de Biscoito e reserve.

Recheio

4. Em uma batedeira, bata o NESTLÉ Creme de Leite com o açúcar e o Sorvete NESTLÉ e coloque sobre o fundo da Massa reservada. Cubra com papel-alumínio e leve ao freezer por cerca de 12 horas.

Cobertura

5. Em um recipiente refratário, coloque o NESTLÉ Creme de Leite e leve ao banho-maria, mexendo sempre até que a água ferva. Desligue o fogo e misture o Chocolate NESTLÉ, mexendo até formar um creme homogêneo.
6. Espere esfriar, cubra a superfície da torta e sirva.

Torta de Frutas e Sorvetes Nestlé



Foto: Edu Delfim



Tempo de Preparo:
140 minutos



Rendimento:
30 porções

Ingredientes

- 2 pacotes de Biscoito NESFIT® Cacau e Cereais
- 6 xícaras (chá) de SORVETES NESTLÉ® Tradicional Creme
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 xícara (chá) de framboesas frescas
- Frutas frescas da época

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo



1. Triture rapidamente os Biscoitos NESFIT, formando uma farofa grossa (não deve ficar muito fina).
2. Divida em 3 partes. Forre com plástico-filme as laterais de uma forma de aro ou de aro removível (20 cm de diâmetro) e coloque um terço do Biscoito triturado no fundo, formando uma camada. Reserve.
3. Coloque metade do SORVETES NESTLÉ Tradicional Creme em um recipiente e, com o auxílio de uma colher, misture-o, para amolecer levemente. Adicione o suco de limão, mexa bem e coloque sobre a camada de Biscoito na forma. Espalhe mais um terço dos Biscoitos, formando outra camada, cubra com plástico-filme e leve ao freezer.
4. Enquanto isso, no liquidificador ou mixer, bata as framboesas, formando um suco grosso. Coloque a outra metade do SORVETES NESTLÉ Tradicional Creme em um recipiente e, com o auxílio de uma colher, misture-o, para amolecer levemente.
5. Acrescente o suco de framboesa e mexa, formando uma mistura cremosa.

Torta Gelada Tricolor com Sorvetes Nestlé



Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
390 minutos



Rendimento:
20 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Base

- 300 g de **Biscoito NESFIT® Leite e Mel** 160g
- 130 g de manteiga

Recheio

- 1 pote de **SORVETES NESTLÉ® Tradicional Creme**
- 6 bananas-nanicas
- 1 pote de **SORVETES NESTLÉ® Sensação**
- 6 morangos



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

Base

1. Em um recipiente, misture o Biscoito NESFIT com a manteiga até formar uma farofa úmida.
2. Forre o fundo de uma forma redonda de aro removível (24 cm de diâmetro) e forre a lateral com acetato. Reserve.

Recheio

3. Coloque o SORVETES NESTLÉ Tradicional Creme, espalhando bem, e acomode as bananas cortadas, de forma que elas fiquem cobertas pelo sorvete.
4. Coloque o SORVETES NESTLÉ Sensação e espalhe bem.
5. Leve para gelar por 6 horas.
6. Desenforme, decore com os morangos e sirva.



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 **re.cicladas**?

- 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 dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

(11) 99714-0849, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



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.



re.generar
é nutrir o
que faz bem



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!



