



SOBREMESAS NATALINAS DO JEITO GAROTO®

**Garotinho preparou receitas
deliciosas para a sua ceia de Natal.**



ÍNDICE

1. Mousse de Chocolate ao Leite GAROTO®.....3
2. Torta de NINHO® com Chocolate.....5
3. Rocambole de Natal Chocolatudo.....7
4. Receita de Bolo Sorvete de Serenata de Amor.....9
5. Receita de Surpresa de Uva.....11
6. Receita de Torta de Chocolate com Caramelo Salgado.....13
7. Receita de Pavê de Mousse de Chocolate com Marshmallow.....15
8. Receita de Taça de Paçoca com Chocolate.....17

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE GAROTO

Foto: Marcelo Resende



Tempo de Preparo:
195 minutos



Rendimento:
8 porções

INGREDIENTES

- 200 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 claras
- meia xícara (chá) de açúcar

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, coloque o Chocolate GAROTO® e leve ao microondas, em potência média, por 3 minutos, tirando a cada minuto, para derreter.
2. Acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite e misture até ficar homogêneo. Reserve.
3. 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.
4. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
5. Misture levemente ao creme de chocolate.
6. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas.
7. Decore com raspas de Chocolate GAROTO®.

TORTA DE NINHO COM CHOCOLATE

Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
190 minutos



Rendimento:
12 porções

INGREDIENTES

MASSA

- 2 pacotes de Biscoito NEGRESCO® triturados
- 3 colheres (sopa) de manteiga

RECHEIO

- 2 xícaras (chá) de NINHO® Forti+ em pó
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 100g de Cobertura Chocolate ao Leite GAROTO® picado

GANACHE

- 200 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO® derretida
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)



Foto: Sheila Oliveira

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

MASSA:

1. Em um recipiente, misture o biscoito **NEGRESKO®** triturado com a manteiga até formar uma farofa úmida.
2. Espalhe no fundo de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro) e pressione com os dedos. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 5 minutos. Retire e reserve.

RECHEIO

1. Em um liquidificador, bata o **NINHO®** em pó, o Leite **MOÇA®**, o **NESTLÉ®** Creme de Leite e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem até ficar homogêneo.
2. Despeje na forma sobre a massa e leve à geladeira por 1 hora.
3. Quando começar a firmar junte a Cobertura de Chocolate **GAROTO®** picada e misture levemente e volte para a geladeira por mais duas horas até firmar.

GANACHE

1. Misture os ingredientes e espalhe sobre a torta já firme. Sirva gelada.

ROCAMBOLE DE NATAL CHOCOLATUDO

Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
50 minutos



Rendimento:
10 porções

INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó GAROTO®
- 6 ovos
- meia xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água
- 100 g de Chocolate ao Leite GAROTO® picado

RECHEIO

- 200 g de Cobertura de Chocolate ao Leite GAROTO®
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite Extra Cremoso

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

MASSA:

1. Em um recipiente, derreta o chocolate em banho maria e adicione a água.
2. Separe as gemas das claras e junte as gemas ao chocolate.
3. Bata as claras em neve e junte o açúcar e bata mais até ficar firme e junte ao creme de chocolate e coloque em uma assadeira retangular.
4. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

RECHEIO

1. Em um recipiente derreta o Chocolate GAROTO® no micro-ondas por 3 minutos mexendo de 1 em 1 minuto, junte o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem. Reserve.

MONTAGEM

1. Desenforme a massa sobre um papel manteiga e coloque mais da metade do creme de chocolate e espalhe por toda a massa. Enrole delicadamente e decore com o restante do recheio, polvilhe o açúcar impalpável.

BOLO SORVETE DE SERENATA DE AMOR

Foto: Sheila Oliveira



INGREDIENTES

- 1 litro de NESTLÉ® Sorvete de Creme
- 20 unidades de Bombom Serenata de Amor®
- 200 g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de NESTILLY® batido



Tempo de Preparo:
270 minutos



Rendimento:
10 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, separe os 15 bombons de Serenata de Amor picados grosseiramente.
2. Em outro recipiente, derreta o chocolate GAROTO® em banho-maria, ou no microondas. Com o auxílio de uma batedeira, bata as claras até que chegue em ponto de neve.
3. Em outro recipiente, adicione o chocolate derretido e o NESTLÉ® creme de leite e misture até obter um creme homogêneo.
4. Acrescente o NESTILLY® batido delicadamente ao creme de chocolate, misturando suavemente até que estejam bem combinados.
5. Em uma forma média, forrada com plástico filme, acrescente o creme de chocolate, os bombons Serenata de Amor picados chocolate e por fim o sorvete de creme amolecido.
6. Leve a forma ao congelador por aproximadamente 4 horas, ou até que a sobremesa esteja firme.
7. Desenforme e adicione o restante dos bombons Serenata de Amor por cima.

SURPRESA DE UVA

Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
65 minutos



Rendimento:
12 porções

INGREDIENTES

RECHEIO

- 350 g de uva verde sem sementes
- 1 lata ou caixinha de Leite MOÇA® (395g)
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de leite
- 1 xícara (chá) de Leite em Pó NINHO® Fort+ Integral
- meia xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Fort+ Integral
- 1 colher (chá) de amido de milho

COBERTURA

- 200 g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

MONTAGEM

- Raspas de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- Uva verde sem sementes

VOLTAR PARA O ÍNDICE



Foto: Sheila Oliveira

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

RECHEIO:

1. Em uma panela, adicione o Leite MOÇA®, o amido de milho e o Leite NINHO® em Pó e misture muito bem até que o leite em pó dissolva por completo.
2. Em seguida, adicione o Leite NINHO® líquido e o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem.
3. Leve ao fogo médio-baixo sempre mexendo. Conte 8 minutos após fervura, em seguida retire do fogo e continue mexendo por mais 2 minutos.
4. Transfira para outro recipiente e coloque um plástico em contato com o creme e reserve em temperatura ambiente mesmo, por cerca de 20-30 minutos.

COBERTURA

1. Derreta o Chocolate GAROTO® e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite.

MONTAGEM

1. Em uma taça de sobremesa (17x14cm), adicione as uvas verdes higienizadas no fundo.
2. Em seguida, adicione o creme de leite NINHO, depois a ganache e leve para a geladeira por 30 minutos.
3. Decore com as raspas de chocolate e as uvas. Sirva ainda gelado.

TORTA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO

Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
180 minutos



Rendimento:
8 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

INGREDIENTES

BASE

- 1 xícara (chá) e meia de Biscoito Recheado BONO® Chocolate triturados

CARAMELO SALGADO

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- meia xícara de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher (chá) de sal marinho (ou a gosto)

RECHEIO DE CHOCOLATE

- 200g de Chocolate GAROTO® Meio Amargo
- 1 caixinha NESTLÉ® Creme de Leite (200g)
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 Chocolate GAROTO® TALENTO® Dark Caramelo Salgado para decorar



Foto: Sheila Oliveira

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

BASE:

1. Em uma forma de fundo removível, pressione o Biscoito Recheado BONO triturados, criando uma base. Asse no forno por cerca de 10 minutos e depois deixe esfriar.

CARAMELO SALGADO

1. Em uma panela, derreta o açúcar granulado em fogo médio, mexendo constantemente até que o açúcar se dissolva e fique com uma cor caramelo
2. Adicione a manteiga e mexa até que esteja completamente derretida.
3. Retire a panela do fogo e adicione o creme de leite, mexendo até obter um caramelo suave. Adicione o sal marinho, ajustando a quantidade ao seu gosto.
4. Deixe o caramelo esfriar um pouco e, em seguida, despeje-o sobre a base da torta. Deixe o caramelo endurecer.

RECHEIO DE CHOCOLATE

1. Derreta o Chocolate GAROTO® em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve.
2. Misture o chocolate derretido no NESTLÉ® Creme de Leite até obter um ganache liso.
3. Bata os ovos e a essência de baunilha e misture-os no ganache de chocolate.

MONTAGEM

1. Despeje o recheio de chocolate sobre a camada de caramelo já endurecida.
2. Leve a torta ao forno por cerca de 25-30 minutos, ou até que o recheio esteja firme. Deixe a torta esfriar completamente antes de servir.
3. Sirva a Torta de Chocolate com Caramelo Salgado com um toque sal marinho por cima e pedaços de Chocolate GAROTO® TALENTO® Dark Caramelo Salgado.

PAVÊ DE MOUSSE DE CHOCOLATE COM MARSHMALLOW

Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
215 minutos



Rendimento:
10 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

INGREDIENTES

MARSHMALLOW

- 6 claras
- 400 g de açúcar refinado
- meia colher (chá) de essência de baunilha

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 520 g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 4 xícaras (chá) e meia de creme de leite fresco
- 12 gemas
- 11 colheres (sopa) de açúcar refinado
- meia colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 pitadas de sal
- 2 colheres (chá) de Nescafé Solúvel

MONTAGEM

- 200 g de raspas Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 pacote de biscoito TOSTINE® Maisena



MODO DE PREPARO

MARSHMALLOW:

1. Em uma tigela, coloque as claras de ovo e comece a bater até que estejam firmes. Enquanto continua a bater, gradualmente adicione o açúcar refinado, um pouco de cada vez, até obter picos firmes.
2. Adicione a essência de baunilha e bata mais um pouco para misturar.

MOUSSE DE CHOCOLATE

1. Derreta o Chocolate Meio Amargo GAROTO em banho-maria ou no microondas e reserve. Em uma panela, aqueça o creme de leite até que comece a ferver. Retire do fogo.
2. Em uma tigela separada, bata as gemas de ovo, o açúcar refinado, a essência de baunilha, o sal e o Nescafé Solúvel até obter uma mistura cremosa.
3. Misture o chocolate derretido na mistura de gemas e, em seguida, adicione o creme de leite quente, mexendo até ficar homogêneo.

MONTAGEM

1. Em um refratário ou forma de sua escolha, comece com uma camada de biscoitos TOSTINES no fundo.
2. Em seguida, despeje uma camada do mousse de chocolate sobre os biscoitos.
3. Adicione uma camada do marshmallow batido por cima do mousse de chocolate.
4. Repita as camadas até terminar com uma camada de marshmallow por cima. Decore com as raspas de Chocolate Meio Amargo GAROTO®.
5. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas para firmar antes de servir.

TAÇA DE PAÇOCA COM CHOCOLATE

Foto: Sheila Oliveira



Tempo de Preparo:
195 minutos



Rendimento:
8 porções

INGREDIENTES

PAÇOCA

- 10 paçocas (aproximadamente 200g)
- 1 lata ou caixinha de leite MOÇA® (395G)
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite sem soro
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

CHOCOLATE

- 200g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- meis xícara (chá) de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MONTAGEM

- 4 paçocas esfareladas para decorar NESTILLY® batido
- Amendoim triturado (opcional)

VOLTAR PARA O ÍNDICE



Foto: Sheila Oliveira

CONFIRA A
RECEITA NO SITE



MODO DE PREPARO

CREME DE PAÇOCA:

1. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo. Em seguida, adicione o Leite MOÇA® e mexa continuamente até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela.
2. Acrescente o NESTLÉ® creme de leite e continue mexendo até que a mistura fique homogênea.
3. Adicione as paçocas esfareladas à mistura e mexa até que estejam completamente incorporadas.
4. Retire do fogo e deixe a mistura esfriar.

GANACHE CHOCOLATE

1. Em uma panela em fogo baixo, derreta o chocolate com o creme de leite, mexendo continuamente até que esteja completamente derretido e a mistura fique lisa.
2. Misture bem e retire do fogo.

MONTAGEM

1. Em uma taça de sobremesa (17x14cm), coloque uma camada da mistura de paçoca no fundo.
2. Em seguida, adicione uma camada da mistura de chocolate por cima da camada de paçoca. Continue alternando as camadas de paçoca e chocolate até encher a taça, finalizando com uma camada de paçoca no topo.
3. Decore com paçocas esfareladas, NESTILLY® e amendoim triturado, se desejar.
4. Leve a taça à geladeira por aproximadamente 3 horas para que a sobremesa fique firme. Sirva-a gelada e aproveite!

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!



