

LIVRO DE RECEITAS

Nestlé
FARINHA
LÁCTEA





ESTE É UM PEQUENO **LIVRO DE RECEITAS**
CRIADO COM MUITO CARINHO PARA QUE A SUA
FESTA JUNINA SEJA AINDA MAIS ESPECIAL.

AQUI VOCÊ VAI APRENDER A PREPARAR PRATOS E
DOCES PRÁTICOS COM **FARINHA LÁCTEA NESTLÉ**
DE UM JEITO QUE VOCÊ NUNCA VIU.

COM FARINHA LÁCTEA NESTLÉ,
SUA FESTA JUNINA VAI FICAR
MUITO MAIS SABOROSA E NUTRITIVA.
EXPERIMENTE!

SUMÁRIO

1. BOLO DE MILHO COM FARINHA LÁCTEA	3
2. PAÇOCA DE AMENDOIM COM FARINHA LÁCTEA	4
3. PIPOCA COM FARINHA LÁCTEA	5
4. QUEIJADINHA COM FARINHA LÁCTEA	6
5. PÉ-DE-MOÇA COM FARINHA LÁCTEA	7
6. CUPCAKE DE MILHO, FARINHA LÁCTEA E GOIABADA	8
7. COCADA COM FARINHA LÁCTEA	9
8. ARROZ DOCE COM FARINHA LÁCTEA	10
9. CANJICA CROCANTE DE FARINHA LÁCTEA E AMENDOIM	11

BOLO DE MILHO COM FARINHA LÁCTEA



FOTO: SHEILA OLIVEIRA – EMPÓRIO FOTOGRÁFICO

INGREDIENTES

- 4 ESPIGAS DE MILHO-VERDE DEBULHADAS
- 3 OVOS
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR DEMERARA
- 1 E ½ XÍCARA (CHÁ) DA FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® AVEIA
- 1 CÔLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ



RENDIMENTO:
10 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
40 MINUTOS

MODO DE PREPARO

1. EM UM LIQUIDIFICADOR, BATA O MILHO-VERDE, OS OVOS, O ÓLEO E O AÇÚCAR ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.
2. TRANSFIRA PARA UM RECIPIENTE, MISTURE A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® E O FERMENTO EM PÓ.
3. DISTRIBUA A MASSA EM UMA FORMA REDONDA DE FURO CENTRAL E LEVE AO FORNO MÉDIO (180°C) PRAQUECIDO, POR CERCA DE 30 MINUTOS OU ATÉ DOURAR. SIRVA A SEGUIR.



INGREDIENTES

- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AMENDOIM SEM PELE, TORRADO E SEM SAL
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR DEMERARA
- 1 COLHER (SOPA) DE ÁGUA QUENTE

PAÇOCA DE AMENDOIM COM FARINHA LÁCTEA



FOTO: SHEILA OLIVEIRA – EMPÓRIO FOTOGRÁFICO

MODO DE PREPARO

1. EM UM LIQUIDIFICADOR, BATA O AMENDOIM ATÉ FORMAR UMA MISTURA ÚMIDA.
2. ACRESCENTE A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®, O AÇÚCAR, A ÁGUA QUENTE E BATA ATÉ MISTURAR BEM.
3. PARA SABER SE ESTÁ NO PONTO CERTO, PEGUE UMA PEQUENA QUANTIDADE DA MISTURA E APERTE COM OS DEDOS, ELA DEVERÁ FORMAR UMA MASSA UNIDA.
4. MODELE AS PAÇOCAS NO FORMATO QUE DESEJAR, APERTANDO BEM PARA QUE FIQUE FIRME. SIRVA A SEGUIR.

 **RENDIMENTO:**
24 PORÇÕES

 **TEMPO DE PREPARO:**
20 MINUTOS



INGREDIENTES

- ½ XÍCARA (CHÁ) DE MILHO PARA PIPOCA
- 4 COLHERES (SOFA) DE ÓLEO
- 4 COLHERES (SOFA) DE AÇÚCAR DEMERARA
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®



MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA DE FUNDO LARGO, LEVE AO FOGO ALTO O MILHO, O ÓLEO, O AÇÚCAR E A ÁGUA.
2. MEXA ATÉ QUE A PIPOCA COMECE A ESTOURAR. TAMPE, DEIXE EM FOGO BAIXO E SACUDA A PANELA DE VEZ EM QUANDO, ATÉ QUE AS PIPOCAS TENHAM ESTOURADO COMPLETAMENTE.
3. DESPEJE AS PIPOCAS EM UM RECIPIENTE E POLVILHE A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ. MISTURE CUIDADOSAMENTE E SIRVA.

 **RENDIMENTO:**
8 PORÇÕES

 **TEMPO DE PREPARO:**
20 MINUTOS

PIPOCA COM FARINHA LÁCTEA



FOTOGRAFIA: MARCELO RESENDE - FUÊ ESTÚDIO

QUEIJADINHA COM FARINHA LÁCTEA



FOTOGRAFIA: MARCELO RESENDE - FUÊ ESTÚDIO

INGREDIENTES

- 1 LEITE MOÇA® 395G
- 2 GEMAS
- 3 COLHERES (SOPA) DE QUEIJO MEIA CURA RALADO
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE COCO RALADO
- ½ XÍCARA (CHÁ) DA FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® PARA POLVILHAR

MODO DE PREPARO

1. EM UM RECIPIENTE, MISTURE BEM O LEITE MOÇA® E AS GEMAS.
2. ACRESCENTE O QUEIJO, O COCO RALADO, A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® E MISTURE BEM.
3. DISTRIBUA EM FORMINHAS PARA CUPCAKES OU DE SILICONE E LEVE AO FORNO MÉDIO-ALTO (200°C) PRAQUECIDO POR CERCA DE 35 MINUTOS, ATÉ QUE ESTEJAM DOURADAS. RETIRE, POLVILHE A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® E SIRVA.



RENDIMENTO:
18 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
40 MINUTOS



INGREDIENTES

- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AMENDOIM TORRADO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- 2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA SEM SAL
- 1 LEITE MOÇA® 395G
- FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® PARA DECORAR



RENDIMENTO:
48 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
75 MINUTOS

PÉ-DE-MOÇA COM FARINHA LÁCTEA



FOTOGRAFIA: MARCELO RESENDE – FUÊ ESTÚDIO

MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA, COLOQUE O AMENDOIM, O AÇÚCAR, A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ E A MANTEIGA.
2. LEVE AO FOGO BAIXO E MEXA SEM PARAR, ATÉ O AÇÚCAR DERRETER E FORMAR UMA CALDA, CERCA DE 2 A 3 MINUTOS, ENTÃO ADICIONE A ÁGUA E INCORPORA COM CUIDADO, ATÉ OBTER UMA CALDA LISA.
3. EM SEGUIDA ADICIONE O LEITE MOÇA® E CONTINUE MEXENDO ATÉ QUE O DOCE SOLTE DO FUNDO DA PANELA E TOMANDO CUIDADO PARA NÃO DEIXAR QUEIMAR.
4. DESLIGUE O FOGO E TRANSFIRA O PÉ-DE-MOÇA PARA UMA FORMA UNTADA E POLVILHADA COM FARINHA LÁCTEA NESTLÉ, ESPALHANDO PARA QUE FIQUE UNIFORME. RESERVE PARA QUE ESFRIE FORA DA GELADEIRA POR PELO MENOS 1 HORA. APÓS ESSE TEMPO, CORTE O DOCE EM PEDAÇOS QUADRADOS PEQUENOS, PASSE-OS NA FARINHA LÁCTEA NESTLÉ E SIRVA.

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1 XÍCARA E ½ (CHÁ) DE LEITE UHT
- 1 XÍCARA E ½ (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE MILHO FLOCADA
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- 1 COLHER (SOFA) DE FERMENTO EM PÓ
- ½ XÍCARA (CHÁ) DE GOIABADA



RENDIMENTO:
10 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
35 MINUTOS

MODO DE PREPARO

1. EM UM LIQUIDIFICADOR, BATA BEM OS OVOS, O ÓLEO, O LEITE, O AÇÚCAR, O SAL, A FARINHA DE MILHO, A FARINHA DE TRIGO E A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®.
2. ACRESCENTE O FERMENTO E BATA LEVEMENTE PARA MISTURAR.
3. TRANSFIRA A MASSA PARA FORMAS DE CUPCAKE, RECHEIE COM A GOIABADA E LEVE AO FORNO MÉDIO (180°C) PRAQUECIDO POR CERCA DE 30 MINUTOS.



CUPCAKE DE MILHO, FARINHA LÁCTEA E GOIABADA



FOTOGRAFIA: SHEILA OLIVERIA - EMPÓRIO FOTOGRÁFICO

COCADA COM FARINHA LÁCTEA



FOTOGRAFIA: SHEILA OLIVERIA - EMPÓRIO FOTOGRAFICO

INGREDIENTES

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 1 XÍCARA E ½ (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 LEITE MOÇA® 395G
- 1 PACOTE DE COCO SECO OU FRESCO RALADO (100G)
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®



MODO DE PREPARO

1. LEVE AO FOGO BAIXO A ÁGUA E O AÇÚCAR POR CERCA DE 10 MINUTOS. ACRESCENTE O LEITE MOÇA® E O COCO RALADO, MEXENDO BEM POR CERCA DE 5 MINUTOS. DESLIGUE O FOGO, ACRESCENTE A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® E MISTURE BEM.
2. COLOQUE EM UMA ASSADEIRA PEQUENA UNTADA, POLVILHE COM FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®. AINDA MORNIA, CORTE EM QUADRADINHOS E MANTÉM NA ASSADEIRA. APÓS ESFRIAR, REMOVA-AS DO RECIPIENTE E SIRVA.

 **RENDIMENTO:**
20 PORÇÕES

 **TEMPO DE PREPARO:**
40 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ARROZ
- 1 LITRO E ½ DE ÁGUA FRIA
- 1 LATA DE LEITE MOÇA® 395G
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR



ARROZ DOCE COM FARINHA LÁCTEA



FOTOGRAFIA: SHEILA OLIVERIA – EMPÓRIO FOTOGRÁFICO

MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA GRANDE, MISTURE O ARROZ COM 1 LITRO DE ÁGUA FRIA E LEVE AO FOGO ATÉ FERVER.
2. ABAIXE O FOGO E DEIXE COZINHAR ATÉ QUE FIQUE MACIO.
3. JUNTE O LEITE MOÇA® E A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®, MEXA BEM E COZINHE POR CERCA DE 10 MINUTOS, OU ATÉ ENGROSSAR.
3. SIRVA POLVILHADO COM A CANELA EM PÓ E FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®.



RENDIMENTO:
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 4 ESPIGAS DE MILHO-VERDE DEBULHADAS
- 1 XÍCARA E ½ (CHÁ) DE MILHO PARA CANJICA
- 1 LEITÊ MOÇA® 395 G
- 1 MEDIDA (DA LATA OU CAIXINHA) LEITE UHT
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- 4 CRAVOS-DA-ÍNDIA
- 1 PEDAÇO DE CANELA EM PAU

- 1 VIDRO DE LEITE DE COCO (200ML)

COBERTURA

- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE DE AMENDOIM TORRADO SEM SAL TRITURADO
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR

MODO DE PREPARO

1. EM UMA PANELA DE PRESSÃO, COLOQUE O MILHO PARA CANJICA, 2 LITROS DE ÁGUA E DEIXE COZINHAR POR 1 HORA, APÓS INICIAR FERVURA.
2. RETIRE A PRESSÃO, ABRA A PANELA CUIDADOSAMENTE, JUNTE O LEITE MOÇA®, O LEITE, A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ®, OS CRAVOS-DA-ÍNDIA, A CANELA EM PAU E DEIXE FERVER EM FOGO BAIXO, COM A PANELA DESTAMPADA, POR MAIS 10 MINUTOS.
3. ACRESCENTE O LEITE DE COCO, MEXA BEM E RETIRE DO FOGO.

COBERTURA

4. EM UM RECIPIENTE JUNTE A FARINHA LÁCTEA NESTLÉ® E O AMENDOIM E SIRVA COM A CANJICA.

DICA: SIRVA POLVILHADO COM A CANELA EM PÓ.



RENDIMENTO:
8 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
80 MINUTOS

CANJICA CROCANTE DE FARINHA LÁCTEA E AMENDOIM



FOTOGRAFIA: SHEILA OLIVERIA – EMPÓRIO FOTOGRAFICO

LIVRO DE RECEITAS

Nestlé
FARINHA
LÁCTEA



VOCÊ TAMBÉM PODE CONFERIR MAIS RECEITAS DELICIOSAS EM:
WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR/FOODLIST/RECEITINHAS-COM-FARINHA-LACTEA