



# RECEITAS ESQUECÍVEIS

ESPECIAL DIA DOS AVÓS



EM  
PARCERIA  
COM





# TRODUÇÃO

Bem-vindo ao nosso incrível eBook **Receitas Inesquecíveis!** Neste guia, vamos visitar um pouco da história de algumas famílias através de receitas deliciosas e recheadas de memórias inesquecíveis, perfeitas para serem reproduzidas em datas comemorativas ou mesmo naquele famoso almoço de domingo que junta todos os parentes queridos.



Essas receitas foram enviadas por moradores da **Sociedade Beneficente Alemã** para integrarem o especial de **Dia dos Avós**, que faz parte da campanha **Receitas Inesquecíveis**, visando resgatar memórias afetivas importantes para as famílias dessas pessoas. E que jeito melhor de resgatar a cultura de uma família do que através da comida, não é mesmo?

→ Além de apresentarmos diversas receitas, das doces às salgadas, das mais clássicas às mais regionais, você ainda poderá conferir dicas de como tornar essas receitas ainda mais nutritivas e saudáveis com a ajuda dos **produtos da linha Nestlé Health Science**, cada produto pensado encaixa perfeitamente na receita adicionando sabor e nutrientes!



Então, junte sua família e amigos para aprender essas **Receitas Inesquecíveis** e vem criar mais memórias inesquecíveis, agora do seu jeito!

Estamos animados para compartilhar essas receitas incríveis com você. **Aproveite cada mordida e cada momento que essas receitas podem proporcionar!**

EBOOK  
RECEITAS  
INESQUECÍVEIS

- 03** BOLO DE PÃO DE LÓ COM MORANGO  
KARIN VINSKOVISY
- 05** MOUSSE DE CHOCOLATE  
VERA LUCIA
- 07** BOLO ALEMÃO DE NATAL DE FRUTAS (STOLLEN)  
MARIA ALICE
- 09** BOLO DE ROLO COM GOIABADA  
MARIA LUIZA JATOBÁ NAPOLEÃO
- 11** BRIGADEIRO  
REGINA TOLEDO
- 13** TORTA DE CHOCOLATE COM CAFÉ  
GIOVANNA CASTELO BRANCO
- 15** BISCOITO ALEMÃO 123  
KARIN SHINDLER
- 17** CARNE COM POLENTA  
MARIA LIGYA
- 19** CREME DE PALMITO  
VERA LUCIA
- 21** NHOQUE AO MOLHO BRANCO  
VERGINIA BONFIGLIOLI ASTONE
- 23** BOLO ALEMÃO DE MEL  
MARIA ALICE



# ÍNDICE

ESPECIAL DIA DOS AVÓS

MATERIAL  
*Interativo*



RECEITAS  
Nestlé

RECEITAS  
Nestlé

SBA  
Residencial

Nestlé  
HealthScience

# BOLO DE PÃO DE LÓ COM MORANGO RECEITA INESQUECÍVEL

101


[VEJA A RECEITA NO SITE](#)


Foto: Receitas Nestlé

*Esta é uma receita tradicional da nossa família, especialmente apreciada por todos que celebravam seus aniversários durante os meses de maio, junho, julho e agosto (época dos morangos). É uma receita muito significativa para nós."*

*Karin Vinskouisy*

## INGREDIENTES

### Massa do Pão de Ló

2 OVOS

2 colheres (sopa) de açúcar bem cheias

2 colheres (sopa) de farinha de trigo bem cheias

Manteiga sem sal para untar

### Cobertura

2 e meia xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado

1 caixa de morangos

meia xícara (chá) de açúcar



**Tempo de Preparo**  
120 minutos



**Rendimento**  
10 porções



# MODO DE PREPARO

## RECEITA ESQUECÍVEL



### Massa do Pão de Ló

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda com manteiga.
2. Forre o fundo da forma com papel manteiga também untado.
3. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo.
4. Adicione a farinha de trigo peneirada aos poucos sobre a mistura de ovos e açúcar, incorporando delicadamente com movimentos de baixo para cima para não perder o volume.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 20 a 25 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.
6. Retire o bolo do forno e deixe esfriar completamente antes de desenformar.

### Cobertura

7. Na véspera ou algumas horas antes de preparar o bolo, coloque o creme de leite fresco na geladeira para gelar bem.
8. Após o creme de leite estar bem gelado, despeje-o em uma tigela grande e comece a bater utilizando uma batedeira elétrica em velocidade média.
9. Quando o creme começar a engrossar, adicione gradualmente o açúcar. Continue batendo até que o creme atinja o ponto de chantilly, ou seja, quando formar picos firmes ao levantar as pás da batedeira.
10. Lave bem os morangos, retire os cabinhos e corte-os.
11. Quando o bolo estiver completamente frio e pronto para ser coberto, espalhe o chantilly sobre toda a superfície do bolo, formando uma camada uniforme.
12. Em seguida, decore o topo do bolo com as fatias de morango, distribuindo-as de maneira harmoniosa.
13. Se desejar, finalize polvilhando um pouco de açúcar de confeiteiro por cima dos morangos para dar um toque decorativo extra.
14. Leve o bolo à geladeira por pelo menos uma hora antes de servir, para firmar a cobertura e garantir que o chantilly fique bem gelado e firme.
15. Após esse tempo de refrigeração, seu bolo estará pronto para ser apreciado.

Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione

# MOUSSE DE CHOCOLATE RECEITA INESQUECÍVEL

101



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Essa receita eu preparava  
para meus filhos quando  
eles eram pequenos,  
eles sempre me pediam.*

*Vera Lúcia*

## INGREDIENTES

**240ml** de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

**200g** chantilly (1 copo)

**5** ovos

**2** colheres (sopa) de açúcar

**2** colheres (sopa) de conhaque

**350g** de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo



**Tempo de Preparo**  
135 minutos



**Rendimento**  
6 porções



## MODO DE PREPARO

# RECEITA ESQUECÍVEL

1. Derreta o chocolate com o leite e deixe esfriar.
2. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar e o conhaque por 5 minutos.
3. Acrescente o chocolate derretido e bata por mais 2 minutos.
4. Junte essa mistura ao chantilly, gentilmente;
5. Leve para a geladeira por 2 horas;
6. Sirva com raspas de chocolate por cima.



Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione



# BOLO ALEMÃO DE NATAL DE FRUTAS (STOLLEN) RECEITA INESQUECÍVEL

101


[VEJA A RECEITA NO SITE](#)


Foto: Receitas Nestlé

## INGREDIENTES

- 140g** de frutas cristalizadas
- 3** colheres (sopa) de rum
- 125ml** de leite
- 50g** de fermento biológico fresco
- 100g** de açúcar refinado
- 1** colher (chá) de sal
- Raspas da casca de meio limão
- 1** gema
- 500g** de farinha de trigo
- 150g** de manteiga sem sal
- 80g** de lascas de amêndoas
- 150g** de uvas passas
- Açúcar de confeiteiro

*Esta receita  
me emociona, pois  
eu costumava  
fazer no Natal  
para minha família*

*Maria Alice*



**Tempo de Preparo**  
150 minutos



**Rendimento**  
10 porções



# MODO DE PREPARO

## RECEITA **ESQUECÍVEL**



1. Na véspera, deixar as frutas cristalizadas e passas de molho no rum.
2. Aquecer o leite a cerca de 20°C e dissolver o fermento em metade do leite.
3. Misturar a outra metade do leite com o açúcar, o sal, as raspas de limão e a gema.
4. Peneirar a farinha sobre uma superfície de trabalho e formar um montinho.
5. Fazer um buraco no meio da farinha e adicionar aos poucos as duas misturas de leite, trabalhando a massa com as mãos.
6. Acrescentar 100 gramas de manteiga derretida e trabalhar a massa até ela ficar lisa e não grudar mais nos dedos e na superfície de trabalho.
7. Acrescentar as amêndoas, as frutas e passas embebidas no rum.
8. Formar uma bola com a massa, colocar sobre um prato, cobrir com um pano limpo e deixar descansar em temperatura ambiente por duas horas.
9. Trabalhar a massa novamente e deixar no formato oval.
10. Achatar a massa formando uma espécie de pão.
11. Deixar descansar, coberto, por mais 30 minutos sobre uma forma untada e enfarinhada.
12. Pincelar a massa com leite e assar por 45 minutos a 180°C.
13. Passar manteiga sobre o bolo ainda quente algumas vezes.
14. Por fim, peneirar o açúcar de confeiteiro por cima do bolo.

Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione

# BOLO DE ROLO COM GOIABA RECEITA INESQUECÍVEL

101



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Este bolo representa  
uma tradição preciosa  
para família, sendo uma  
lembrança inesquecível  
que tanto encanta  
nossos filhos*  
Maria Luíza Jatobá Napoleão

## INGREDIENTES

**50g** de açúcar refinado

**250g** de manteiga sem sal

**5** ovos

**250g** de farinha de trigo

**1** lata de goiabada, derretida em pouco de água

Manteiga sem sal para untar

Farinha de trigo e açúcar para polvilhar



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Rendimento**  
6 porções



## MODO DE PREPARO

# RECEITA ESQUECÍVEL



1. Bata bem o açúcar e a manteiga;
2. Junte as gemas, uma a uma; depois, as claras em neve;
3. Acrescente a farinha de trigo peneirada e misture delicadamente;
4. Divida a massa em 6 assadeiras rasas, untadas com manteiga e farinha de trigo. polvilhada com açúcar;
5. Em forno preaquecido, asse uma de cada vez, por pouco tempo – só até firmar a massa e começar levemente a dourar.
6. Desenforme em toalha polvilhada com açúcar.
7. Recheie com a goiabada derretida e enrole rapidamente, com a ajuda da toalha.
8. Repita o mesmo processo até a última camada.
9. Coloque no prato de servir e polvilhe açúcar.



Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione



# BRIGADEIRO

## RECEITA INESQUECÍVEL



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Embora minha esposa  
possa não lembrar meu  
nome, ela jamais esquece  
a receita do Brigadeiro*

*Walter*  
Marido de Regina Toledo

## INGREDIENTES

**1** lata de Leite Moça®

**4** colheres (sopa) de NESTLÉ CHOCOLATERIA  
Chocolate em Pó

**100ml** de leite integral

**1** colher (sopa) de manteiga

**50ml** de rum



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Rendimento**  
14 porções



## MODO DE PREPARO

# RECEITA ESQUECÍVEL



1. Em uma panela, coloque o Leite Moça, o chocolate em pó, o leite integral, a manteiga e, se estiver usando, o rum.
2. Misture tudo muito bem até ficar homogêneo e leve a panela ao fogo médio-baixo. Mexa continuamente para evitar que o brigadeiro queime no fundo da panela.
3. Continue mexendo, por cerca de 10 minutos, ou até que a mistura comece a engrossar e desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e deixe o brigadeiro esfriar até ficar fácil de manusear.
4. Com as mãos untadas com um pouco de manteiga, faça bolinhas com a mistura, e se desejar, passe vas bolinhas em granulado ou chocolate ralado.



Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione



# TORTA DE CHOCOLATE COM CAFÉ

## RECEITA INESQUECÍVEL



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

Essa torta, uma especialidade da minha mãe, é um sabor que nunca sai da memória.  
Sueley Castelo Branco  
(FILHA)

A lembrança desse sabor ainda é vivida em minha mente.  
Marcelo Fernando Castelo Branco  
(MARIDO)

RECEITA DE  
Giovanna Castelo Branco

## INGREDIENTES

### Massa

- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó Nestlé® Chocolateria
- 9 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Meia xícara (chá) de Nescafé® passado
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Creme

- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó Nestlé® Chocolateria
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de manteiga



Tempo de Preparo  
60 minutos



Rendimento  
10 porções



# MODO DE PREPARO

## RECEITA ESQUECÍVEL

101



### Massa

1. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, e em seguida misture o chocolate batendo bem.
2. Acrescente a farinha de trigo, o café e o fermento, e por fim, adicione as claras em neve e uma pitada de sal. Coloque em uma assadeira retangular untada para assar.

### Creme

3. Bata bem todos os ingredientes até formar um creme.
4. Corte o bolo em 3 partes iguais e recheie as 2 camadas, bem como a cobertura com o creme. Deve ser servido e mantido em geladeira.



Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione



# BISCOITO ALEMÃO 123 RECEITA INESQUECÍVEL



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Eu preparo este  
biscoito em todas  
as ocasiões especiais.  
Tornando esta  
receita inesquecível.*

*Karin Shindler*

## INGREDIENTES

### *Preparo do fundo*

**200g** de manteiga

**300g** de farinha de trigo

**1** gema de ovo

**1** colher (chá) de vinagre

**180g** de Chocolate GAROTO® Meio Amargo

**100g** de açúcar

### *Preparo da Farofa e Montagem*

**200g** de farinha de trigo

**100g** de açúcar

**1** colher (chá) de essência de baunilha

**125g** de manteiga

**1** pitada de canela



**Tempo de Preparo**  
90 minutos



**Rendimento**  
10 porções



VOLTAR AO  
Índice

## MODO DE PREPARO RECEITA ESQUECÍVEL

101



### Preparo do fundo

1. Em uma tigela grande, misture o açúcar, a manteiga (em temperatura ambiente), a farinha de trigo, a gema de ovo e o vinagre. Amasse bem até obter uma massa lisa e homogênea.
2. Forre o fundo de uma forma untada com a massa e leve à geladeira até que fique firme.
3. Depois de firme, cubra a massa com uma camada de geleia ou chocolate derretido, conforme sua preferência.

### Preparo da farofa e montagem

4. Em outra tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o açúcar baunilha e a canela.
5. Acrescente a manteiga cortada em pequenos pedaços e, com a ajuda de um garfo, amasse todos os ingredientes até obter uma textura de farofa.
6. Espalhe a farofa sobre a camada de geleia ou chocolate na forma.
7. Pré-aqueça o forno a uma temperatura média/alta, e leve a forma ao forno pré-aquecido e asse o bolo até que a superfície esteja dourada.
8. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione



# CARNE COM POLENTA

## RECEITA INESQUECÍVEL



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Esta receita, meus filhos  
e netos amam.  
Quando pequenos,  
eles cantavam:  
"Quem faz é o amor,  
e viva viva a polenta!"*

*Maria Ligya*

## INGREDIENTES

### Polenta

- 1 xícara (chá) de fubá
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga

### Carne

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola grande
- 500g de carne moída
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 2 tomates maduros picados
- 1 pimentão verde picado
- 1 cenoura grande picada
- Cheiro-verde picado para finalizar

### Montagem

- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado para polvilhar



Tempo de Preparo  
90 minutos



Rendimento  
6 porções



# MODO DE PREPARO

## RECEITA ESQUECÍVEL



### Polenta

1. Em uma panela, misture o fubá com um pouco de água até dissolver completamente e não formar grumos.
2. Em outra panela grande, ferva a água com o sal, assim que estiver fervendo, abaixe o fogo e acrescente a mistura de fubá, mexendo continuamente com uma colher de pau para evitar que grude no fundo da panela.
3. Cozinhe a polenta em fogo baixo por cerca de 30 minutos, mexendo sempre, até que esteja cozida e cremosa, se necessário, adicione mais água. Quando a polenta estiver pronta, adicione a manteiga ou margarina e misture bem. Reserve aquecida.

### Carne

4. Em uma frigideira grande ou panela, aqueça um pouco de óleo ou azeite em fogo médio-alto, adicione a cebola e o alho picados e refogue até ficarem dourados e aromáticos.
5. Acrescente a carne moída e tempere com sal e pimenta-do-reino, mexa bem para desfazer os pedaços de carne e garantir que fiquem bem cozidos.
6. Quando a carne estiver dourada, adicione os tomates picados, o pimentão e a cenoura. Continue cozinhando até os legumes ficarem macios e os sabores se misturarem, por cerca de 15 minutos. Verifique o tempero e ajuste conforme necessário.

### Montagem

7. Em pratos individuais, sirva porções da polenta quente e cubra com a carne moída refogada.
8. Polvilhe queijo parmesão ralado e cheiro-verde picado por cima e sirva imediatamente.

Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione

# CREME DE PALMITO RECEITA INESQUECÍVEL

101



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Essa receita eu preparava  
para meus filhos quando  
eles eram pequenos,  
eles sempre me pediam*

*Vera Lucia*

## INGREDIENTES

- 300** GRAMAS Palmitos
- 3** COLHERES Manteiga
- 1** UNIDADE Cebola Grande
- 1000** MILILITROS Leite Líquido Ninho Forti+ Integral
- 2** COLHERES Amido De Milho
- 2** UNIDADES Gema
- 1** PITADA Noz-Moscada
- 1** PITADA Sal
- 1** PITADA Pimenta-Do-Reino-Preta



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Rendimento**  
2 porções



## MODO DE PREPARO

# RECEITA ESQUECÍVEL

101



1. Corte o palmito em rodela e reserve a água.
2. Derreta a manteiga e coloque a cebola para dourar; Acrescente quase todo o leite líquido NINHO Forti+ Integral e mexa bem.
3. Em um recipiente, dissolva o amido de milho e as gemas no restante do leite.
4. Adicione esta mistura ao leite mexendo sempre.
5. Deixe engrossar um pouco e coloque o palmito junto com a água.
6. Acrescente uma pitada da noz moscada, o sal e a pimenta-do-reino. Sirva a seguir.



Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione



# NHOQUE AO MOLHO BRANCO

## RECEITA INESQUECÍVEL



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Eu sempre preparava  
massas em dias  
especiais para  
minha família.*  
Virginia Bonfiglioli Astone

## INGREDIENTES

### Massa

- 500g de batatas
- 1 ovo
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de Sal
- 1 pitada de noz moscada

### Molho

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino preta moída
- 30g de queijo parmesão ralado



Tempo de Preparo  
40 minutos



Rendimento  
4 porções



# MODO DE PREPARO

## RECEITA ESQUECÍVEL



### Massa

1. Descasque as batatas e cozinhe-as em água fervente até que fiquem macias. Escorra bem.
2. Amasse as batatas ainda quentes até obter um purê liso.
3. Deixe o purê esfriar um pouco e depois acrescente o ovo, a farinha de trigo, o sal e a noz-moscada. Misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Em uma superfície enfarinhada, faça rolinhos com a massa e corte em pequenos pedaços para formar os nhoques.
5. Cozinhe os nhoques em água fervente com sal por cerca de 3 minutos ou até que eles subam à superfície. Retire com uma escumadeira e reserve.

### Molho

6. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio.
7. Adicione farinha de trigo e mexa constantemente por cerca de 1-2 minutos para cozinhar a farinha.
8. Aos poucos, adicione o leite líquido NINHO Forti+ Integral, mexendo sempre para evitar a formação de grumos.
9. Cozinhe o molho em fogo baixo por cerca de 7 minutos ou até que o molho esteja absorvido.
10. Depois que o molho absorver, adicione o NESTLÉ creme de leite e misture bem até incorporar.
11. Acrescente o sal e a pimenta-do-reino. Se desejar, adicione queijo parmesão ralado ao molho e mexa até que o queijo derreta e o.
12. molho fique cremoso.
13. Coloque os nhoques cozidos em pratos de servir. Cubra com o molho branco com creme de leite.
14. Se desejar, polvilhe mais queijo parmesão ralado por cima.

Quer deixar sua  
receita mais  
nutritiva  
e saudável?



Adicione

# BOLO ALEMÃO DE MEL RECEITA INESQUECÍVEL

101



VEJA A RECEITA NO SITE



Foto: Receitas Nestlé

*Meu marido,  
de origem alemã,  
amava este bolo*  
Maria Alice

## INGREDIENTES

- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar mascavo
- 4 ovos
- 250g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- meia colher (chá) de noz-moscada
- meia colher (chá) de cravo em pó
- 200g de frutas cristalizadas
- 100g de uvas passas
- 100g de nozes picadas
- 1 colher de sopa de rum
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar



Tempo de Preparo  
90 minutos



Rendimento  
10 porções







# RECEITAS ESQUECÍVEIS

©2024, Nestlé Brasil Ltda.  
Todos os direitos reservados.