

Receita de Panqueca Americana



Receita de Panqueca Americana

Ingredientes

Açúcar: 2 colheres de sopa

Farinha de trigo: 135g

Leite: 130 ml

Manteiga derretida: 2 colheres de sopa

Manteiga para cozinhar as panquecas

Ovo: 1 un

Fermento em pó: 1 colher de chá

Sal: $\frac{1}{2}$ colher de chá

Modo de Preparo

Peneire numa tigela grande os ingredientes secos: farinha,

fermento, sal e açúcar.

Em outra tigela bata suavemente o leite com o ovo e depois a [manteiga](#) derretida.

Adicione a mistura de leite com os secos e bata com o auxílio de um garfo, até que forme uma massa homogênea. Reserve por alguns minutos.

Aqueça a frigideira antiaderente em fogo médio e adicione a manteiga. Assim que derreter, coloque um pouco de massa de panqueca.

Quando a parte de cima começar a borbulhar, vire com o auxílio de uma espátula. A massa deve estar bem dourada dos dois lados e ter 1 cm de altura.

Repita essa operação com toda a massa.

Sirva acompanhada de frutas frescas e geleia de mirtilo.

Receita de Panqueca Americana

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 2 porções

Brigadeiro de Panela – Como Fazer e Receitas

INGREDIENTES

- 2 colheres de margarina

- 4 colheres de nescau (ou qualquer achocolatado de sua preferência)
- 1 lata de leite condensado (pode ser a caixinha também)



MODO DE PREPARO

1. Antes de começar a receita, uma dica: não fazer em panela de inox porque provavelmente irá queimar!
2. Ligue a panela no fogo alto, e coloque as duas colheres de margarina, deixe derreter um pouco.
3. Coloque as quatro colheres de nescau e imediatamente coloque no fogo baixo para não queimar. Atenção: tudo tem que ser muito rápido porque ninguém merece comer brigadeiro queimado não é.
4. Logo após o nescau e o fogo baixo, coloque a lata ou a caixinha de leite condensado.
5. Agora é só mexer bem até começar a borbulhar nos cantos, quando isso começar a acontecer, você já pode desligar o fogo. Coloque o brigadeiro num prato ou num pote, você quem escolhe, e leve a geladeira. Agora depende do seu gosto, se você gosta do brigadeiro durinho, deixe por aproximadamente 30 minutos, e se quiser mais mole, deixe por uns 20 minutos.

Receita de Quindim



Quindim

Ingredientes

- 3 ovos
- 6 gemas
- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 garrafa de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado (50 g)
- manteiga para untar
- açúcar para polvilhar

Modo de Preparo

Sua receita de quindim começa assim: em uma tigela, coloque os ovos e as gemas peneirados. Acrescente o Leite MOÇA, o leite de coco e o coco fresco e misture bem, sem bater. Reserve. Despeje em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) untada e polvilhada com açúcar. Asse o quindim em banho-maria, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos. Desenforme o quindim ainda morno. Espere esfriar totalmente antes de levar à geladeira. Sirva sua receita de quindim.

Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio



Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100g de [coco ralado](#)
- 1 caixinha de creme de leite
- $\frac{1}{2}$ ovo de chocolate grande
- $\frac{1}{4}$ xícara de granulado de chocolate

Modo de Preparo

1. Em uma panela, levar ao fogo médio o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Mexer sempre até começar a desgrudar da panela.
2. Juntar o creme de leite e deixar cozinhar mais um pouco sempre mexendo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar por, pelo menos, 2 horas na geladeira.
3. Rechear o ovo de chocolate e cobrir com o granulado.

Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio

PREPARAÇÃO: 2H – COZIMENTO: 25Min – PORÇÕES: 3

Receita de Quindim Fácil | Doces e Sobremesas



Receita de Quindim

Ingredientes

18 gemas de ovos
1/2 quilo(s) de açúcar refinado
250 grama(s) de coco ralado fresco
Manteiga, para untar a forma

Modo de preparo

Separe as gemas e peneire.

Adicione o açúcar e o coco úmido às gemas peneiradas e misture o coco úmido às gemas peneiradas e misture bem.

Unte uma forma de furo no meio com manteiga e açúcar.

Coloque a mistura na forma untada e tampe com papel alumínio.

Deixe descansar por 1 hora. Preaqueça o forno a 180°C e asse o quindim em banho-maria por 1 hora e 20 minutos.

Ainda coberto coloque na geladeira por no mínimo uma hora antes de desenformar.

Para desenformar, coloque água quente em uma assadeira e deixe o [quindim](#) por alguns minutos sobre a água para soltar o fundo.

Receita de Quindim

**Pudim de Pão deliciosa |
Receita de pudim de pão fácil
e rápida**



Pudim de pão

Ingredientes

Calda

1 xícara (chá) de açúcar

Pudim

4 ovos

1 lata de Leite condensado

2 medidas (da lata) de Leite Líquido Integral

Meia xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de cravo em pó

1 pitada de canela em pó

3 pães franceses amolecidos picados

Modo de Preparo

Calda

Assim como a receita de pudim de leite condensado, a receita

de pudim de pão começa ao se caramelizar o açúcar: em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve-a ao fogo baixo, deixando o açúcar derreter suavemente. Quando ele estiver bem dourado, junte meia xícara (chá) de água fervente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe a mistura ferver até se dissolverem os torrões de açúcar. Forre com essa calda uma forma grande com furo central (23 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

Em um liquidificador, bata os ingredientes e despeje sobre a [calda](#). Cubra com papel-alumínio e leve a forma ao forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Espere o pudim esfriar e leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

DICAS

- Se preferir usar pão de forma, 6 fatias correspondem a 3 pães franceses.
- Se desejar, depois de bater o pudim, misture meia xícara (chá) de uvas-passas sem sementes e continue seguindo a orientação da receita.

Sobre a receita

RENDIMENTO: 16 porções

NÍVEL DE DIFICULDADE: Fácil

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos

CUSTO: Baixo

Fonte: [Nestlé](#)

Pudim de pão

Trufa de Oreo



Trufa de Oreo

Ingredientes

1 pacote (144g) de Oreo

80g de cream cheese

150g de chocolate ao leite para cobrir

Modo de preparo

Em um processador bata os biscoitos (com o recheio) até formarem uma farofa homogênea.

Acrescente o cream cheese e junte os dois ingredientes com as mãos amassando, até formar uma massa homogênea.

Faça bolinhas (eu fiz do tamanho de brigadeiros de festa e deu cerca de 20 unidades) e leve ao congelador por cerca de 30 minutos.

Pique o [chocolate](#) e derreta-o em banho-maria, ou no micro-ondas (use a potência de 50% e vá colocando de 1 em 1 minuto, mexendo nos intervalos, até derreter).

Passe as bolinhas no chocolate e coloque sobre um plástico ou papel manteiga e leve por cerca de 20 minutos a geladeira.

Trufa de Oreo

Torta de Limão



Torta de Limão

Ingredientes

Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de manteiga

Meia lata de Creme de Leite

1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio

1 lata de Leite condensado
6 colheres (sopa) de suco de limão
Meia lata de Creme de Leite Nestlé®
1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

Merengue

3 claras
Meia xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Massa

Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o Creme de Leite e o fermento em pó.

Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa, forre uma forma de fundo removível (22 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio/alto (200°C) por cerca de 20 minutos.

Recheio

Em uma tigela, misture bem o Leite condensado com o suco de limão.

Incorpore o Creme de Leite Nestlé e as raspas de limão.

Merengue

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.

Retire do fogo e, em uma batedeira, bata por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.

Desligue a batedeira, recheie a torta com o creme de limão, cubra-a com a cobertura.

Devolva a torta ao forno por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Sirva gelada.

Congelamento

Se desejar, congele a torta sem a cobertura de merengue. Conserve por até 3 meses em freezer ou duplex. Para descongelar, deixe a torta por cerca de 3 horas em geladeira. Cubra com o merengue e leve ao forno baixo (150°C), preaquecido, por cerca de 15 min. Sirva.

Torta de Limão

Sobre a receita

RENDIMENTO: 16 porções

NÍVEL DE DIFICULDADE: Fácil

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

CUSTO: Baixo

Fonte: <https://www.nestle.com.br/>

Mousse de Bis – Doces e Sobremesas: Como Fazer Mousse de Bis



Mousse de Bis

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 pacote de chocolate tipo *Bis* ao leite grosseiramente picado
- 170g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Em uma panela, polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe hidratar e misture.

Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver.

Bata no liquidificador com o [leite condensado](#) e o creme de leite até homogeneizar.

Leve à geladeira até obter consistência de clara de ovo.

Misture metade do Bis picado, com uma colher.

Despeje metade do creme em um refratário médio.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture ao restante do creme.

Despeje sobre o creme branco e polvilhe com o restante do Bis. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Tempo: 40 min (+2h de geladeira)

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil

Mousse de Bis

Camafeu de Nozes – Como Fazer Camafeu – Doces Finos



Ingredientes

Para a massa

Leite condensado, 1 lata

Nozes moídas, 200 g

Para o fondant

Açúcar de confeitador, 500 g

Leite, 100 ml

Limão, q/n

Nozes sem casca (para decorar)

Modo de preparo

1. Em uma panela no fogo baixo, coloque o leite condensado, as nozes moídas e mexa até desgrudar do fundo.
2. Coloque a massa do camafeu em uma tigela, untado com manteiga ou margarina, e deixe esfriar.
3. Numa outra tigela, coloque o açúcar de confeitador e adicione o [leite](#) aos poucos, para não passar do ponto. Pingue também algumas gotas de limão, para manter o [fondant](#) bem branquinho.
4. Em seguida, leve ao banho-maria para o açúcar derreter.
5. Unte suas mãos com manteiga e boleie a massa. Reserve.
6. Passe o camafeu pelo fondant, deixe escorrer o excesso e coloque meia noz para adornar.
7. Para finalizar, deixe o docinho secar em superfície untada.

Camafeu de Nozes

O que é Camafeu:

Camafeu é uma pedra semi preciosa em tom cinza, com duas camadas de cores diferentes, numa das quais apresenta uma figura em relevo, usada como pingente.

A pedra camafeu surgiu na época do Egito Antigo, na cidade de Alexandria, por volta do ano 300 a.C. Os egípcios utilizavam a pedra como jóias e adereços para roupas. O camafeu é produzido a partir de várias outras pedras, como a ágata, ônix,

sardônica etc. Os camafeus antigos vinham com imagens lapidadas de deuses, figuras femininas e cenas mitológicas.

Camafeu é um doce feito de nozes e chocolate, coberto com marzipã, muito tradicional e sofisticado na cozinha brasileira.

O doce camafeu foi inspirado no objeto de decoração, uma vez que o seu formato lembra o da própria jóia. O camafeu é um doce muito tradicional no Brasil, por ser um [doce](#) nobre também é muito comum fazê-lo para as festas de casamento, seja como sobremesa, ou como lembrança da celebração.