

NOVA
EMBALAGEM
ABRE
FÁCIL!

Nestlé®

Moça®



Doces Momentos
desde 1921

LEITE CONDENSADO



1921



1927



1937



1946



1950



1956



1962



1969



1972



1980



1990



1997



2001



2003



2004

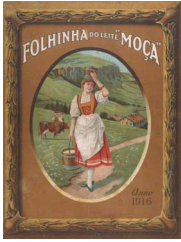


2012



2014





1916



1920



1933



1937



1937



1954



1955



1955



1957



1958



1961



1961



1961



1966



1966



1967



1974



1974



1975



1975



1978



1978



1916



1920



1933



1937



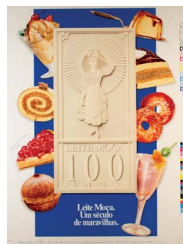
1937



1989



1990



1990



1993



1995



1998



1999



1999



2000



2001



2002



2003



2004



2011





Somos a favor de receitas que dão água na boca
Pra você se deliciar com cada pedaço, comer de colher.
E compartilhar quando e com quem quiser.

Com o ingrediente certo, não é preciso de muito
Para fazer acontecer, para fazer o melhor.

E só Moça é assim, não tem jeito
Pra qualquer que seja a receita, ele é perfeito
Gostinho único, textura cremosa, cor sem igual.

Somos a favor das melhores escolhas,
dos melhores ingredientes
Especiais. Originais
Na cozinha.. e na vida!

Te convidamos a se deliciar em cada página...





Índice

- 11 Torta Baba de Moça de Copinho
- 13 Mousse de Leite Moça e Purê de Morango
- 15 Marshmallow de Leite Moça e Frutas Vermelhas
- 17 Sorvete de Leite Moça Refrescante
- 19 Brigadeiro de Capim Santo e Lascas de Amêndoas
- 21 Brigadeiro Moça Picante
- 23 Brigadeiro Moça Criança
- 25 Espetinho de Brigadeiro Com Uva
- 27 Mousse de Cereja
- 29 Pavê de Uvas e Baunilha
- 31 Pavê Classic de Maracujá
- 33 Pavê dos Frades
- 35 Merengue com Morango
- 37 Gelado de Pêssego

- 39 Cocada de Corte Moça
- 41 Cookies Encantados
- 43 Bebida Alfajor Argentino
- 45 Chá Cremoso
- 47 Sobremesa Refrescante Moça
- 49 Petit Gateau Apimentado
- 51 Pudim de Leite Moça
- 53 Brigadeirão Moça
- 55 Bolo Brigadeiro
- 57 Pie da Preguiçosa





Torta Baba de Moça de Copinho

Ingredientes

BABA DE MOÇA

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 100 ml de leite de coco
- ✧ 3 gemas
- ✧ meia colher (chá) de amido de milho

MONTAGEM

- ✧ meio pacote de Biscoito NESFIT® Aveia e Mel quebrado grosseiramente
- ✧ 5 colheres (sopa) de nozes picadas
- ✧ 2 xícaras (chá) de frutas picadas para decorar (kiwi, manga e uva roxa sem sementes)

Modo de preparo

BABA DE MOÇA

Em uma panela média, misture bem o Leite MOÇA, o leite de coco, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos ou até que o creme engrosse e se desprenda do fundo da panela. Retire do fogo e leve à geladeira por cerca de 1 hora.

MONTAGEM

Em 8 tacinhas pequenas ou copinhos de sobremesa, coloque uma camada de Biscoito NESFIT misturado às nozes picadas e cubra com o creme gelado. Finalize com uma camada de frutas e sirva a seguir.

Dica: Se desejar, junte meia xícara (chá) de nozes moídas ao recheio de baba de moça.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Tempo total de preparo: 1 hora e 15 minutos





Mousse de Leite Moça e Purê de Morango

Ingredientes

MOUSSE

- ✧ 3 claras
- ✧ meia xícara (chá) de açúcar
- ✧ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 medida (da lata) de leite

PURÊ DE MORANGO

- ✧ 1 e meia xícara (chá) de morangos picados
- ✧ 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

MOUSSE

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. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Em um recipiente, junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA, o leite e a gelatina dissolvida e reserve. Incorpore as claras em neve ao creme reservado. Misture delicadamente e porcione em taças individuais. Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

PURÊ DE MORANGO

Em um recipiente, junte os morangos, o açúcar e 3 colheres (sopa) de água gelada. Deixe tomar gosto por alguns minutos. Bata-os no liquidificador até obter um purê. No momento de servir, cubra cada taça com um pouco do purê de morangos e decore a gosto.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo total de preparo: 4 horas e 20 minutos





Marshmallow de Leite Moça e Frutas Vermelhas

Ingredientes

MARSHMALLOW

- ✧ 4 claras
- ✧ meia xícara (chá) de açúcar
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 colher (chá) de raspas de casca de limão

MONTAGEM

- ✧ 2 xícaras (chá) de morangos picados (280 g)
- ✧ 1 xícara (chá) de amoras (160 g)
- ✧ 1 xícara (chá) de framboesas (125 g)

Modo de preparo

MARSHMALLOW

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. Transfira para uma batedeira e bata as claras em neve e, aos poucos, despeje o Leite MOÇA em fio. Deixe bater até obter um creme homogêneo. Retire da batedeira, misture as raspas de limão e reserve.

MONTAGEM

Distribua metade das frutas em taças altas, cubra-as com o creme reservado e decore com o restante delas. Leve à geladeira por cerca de 2 horas e sirva.

Rendimento: 14 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Tempo total de preparo: 2 horas e 15 minutos





Sorvete de Leite Moça Refrescante

Ingredientes

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ meia xícara (chá) de suco de limão
- ✧ 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- ✧ 1 pote deiogurte Natural Integral NESTLÉ®
- ✧ raspas de casca de limão para decorar

Modo de preparo

Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA, o suco e as raspas de limão e o iogurte NESTLÉ, até ficar homogêneo. Transfira para um recipiente, cubra com filme plástico e leve ao freezer por cerca de 2 horas (ou até que comece a ficar firme). Retire, mexa bem com uma colher, cubra novamente e leve ao freezer por mais 2 horas (ou até que esteja firme). Sirva o sorvete em taças, decorado com raspas de limão.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo total de preparo: 4 horas e 10 minutos





Brigadeiro de Capim Santo e Lascas de Amêndoas

Ingredientes

- ✧ meia xícara (chá) de folhas de capim santo
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✧ 1 caixinha de Creme de Leite NESTLÉ®
- ✧ 3 colheres (sopa) de amêndoas torradas e trituradas
- ✧ amêndoas torradas em lascas para decorar
- ✧ folhas de capim santo para decorar

Modo de preparo

Em um liquidificador, bata o capim santo com meia xícara (chá) de água. Passe por uma peneira e reserve. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA, a manteiga e o suco de capim santo reservado. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 15 minutos ou até obter consistência de brigadeiro mole. Retire do fogo, acrescente o Creme de Leite NESTLÉ e as amêndoas trituradas e misture bem. Distribua em pequenos copos descartáveis (30 ml de capacidade). Espere esfriar, decore com as lascas de amêndoas e as folhas de capim santo. Conserve em geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 24 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo total de preparo: 45 minutos





Brigadeiro Moça Picante

Ingredientes

BRIGADEIRO

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ 1 colher (sopa) de manteiga

GELEIA DE PIMENTA

- ✧ 3 pimentas dedo-de-moça médias, sem sementes, picadas
- ✧ 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

BRIGADEIRO

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com o Chocolate em Pó DOIS FRADES e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas com manteiga, enrole em bolinhas e coloque em quadrados de papel celofane (4 x 4 cm) e em forminhas de papel. Reserve.

GELEIA DE PIMENTA

Em outra panela, misture as pimentas com o açúcar e 3 colheres (sopa) de água, e leve ao fogo, deixando ferver por cerca de 2 minutos para apurar. Espere esfriar. Com uma colher pequena, pressione o centro de cada docinho, fazendo uma cavidade. Coloque uma porção da geleia e sirva.

Dica: O docinho deve ser colocado no papel celofane para não entrar em contato direto com a forminha de papel.

Rendimento: 40 docinhos

Tempo de Preparo: 25 minutos

Tempo Total de Preparo: 30 minutos





Brigadeiro Moça Criança

Ingredientes

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✧ 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo (170 g)
- ✧ 1 xícara (chá) de confeitos coloridos

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA com o Chocolate em Pó DOIS FRADES e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas com manteiga, enrole em bolinhas e espete um palito em cada. Reserve. Pique o Chocolate NESTLÉ CLASSIC, divida-o em três partes iguais e despeje duas partes em uma tigela bem seca. Pique finamente a parte restante e reserve. Aqueça uma panela com água até que atinja a temperatura de 48°C, ou seja, suportável ao contato da mão. Retire do fogo. Coloque a tigela com as duas partes de Chocolate NESTLÉ CLASSIC sobre a panela de água quente, mexendo lentamente até derreter completamente. Retire a tigela do banho-maria e junte o restante do Chocolate picado. Mexa até derreter completamente. Continue mexendo para esfriar até 28°C (encostando um pouco de Chocolate no lábio, a sensação deve ser de frio). Cubra cada pirulito com o Chocolate derretido, escorra o excesso e passe-os pelo confeito colorido. Deixe-os apoiados em uma superfície até secar. Sirva.

Dica: Para ficar ainda mais divertido, coloque os pirulitos depois de prontos em copos coloridos.

Rendimento: 30 docinhos

Tempo de Preparo: 35 minutos

Tempo Total de Preparo: 40 minutos





Espetinho de Brigadeiro com Uva

Ingredientes

- ✧ 20 uvas Itália
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✧ 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® ao Leite (170 g)
- ✧ 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo (170 g)

Modo de preparo

Lave, escorra e enxugue bem as uvas. Reserve. Em uma panela, misture bem o Leite MOÇA com a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo, despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Abra pequenas porções do brigadeiro branco na mão. Coloque no centro uma uva. Feche as bordas, enrole como docinho e coloque um espetinho. Repita o processo, modelando o restante do brigadeiro. Em um recipiente refratário, coloque os tabletes de Chocolate NESTLÉ CLASSIC ao Leite e Meio Amargo e derreta em banho-maria. Deixe esfriar até a temperatura de 28°C, banhe cada um dos docinhos e escorra o excesso de Chocolate. Espere secar e sirva.

Rendimento: 20 porções

Tempo de Preparo: 45 minutos

Tempo Total de Preparo: 1 hora





Mousse de Cereja

Ingredientes

MOUSSE

- ✧ 1 vidro de cereja em calda (150 g)
- ✧ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 medida (da lata) de leite
- ✧ 3 claras
- ✧ 4 colheres (sopa) de açúcar

CALDA

- ✧ 1 colher (chá) de fécula de batata
- ✧ meia colher (sopa) de açúcar
- ✧ cerejas frescas para decorar

Modo de preparo

MOUSSE

Pegue o vidro de cereja e separe entre cerejas e calda e reserve. Junte 6 colheres (sopa) de água fria à gelatina em pó sem sabor e leve ao banho-maria até dissolver. Em um liquidificador bata o Leite MOÇA, o leite, as cerejas reservadas e a gelatina dissolvida. Reserve. 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. Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume e misture-as delicadamente ao creme reservado. Coloque em taças individuais e leve à geladeira por cerca de 6 horas.

CALDA

Em uma panela, misture a calda das cerejas reservada com a fécula de batata, o açúcar e meia xícara (chá) de água e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Deixe esfriar e sirva sobre a mousse com cereja fresca para decorar.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Tempo total de preparo: 6 horas e 15 minutos





Pavê de Uvas e Baunilha

Ingredientes

CALDA

- ✧ 4 colheres (sopa) de suco de uva integral
- ✧ 1 colher (chá) de fécula de batata
- ✧ meia colher (sopa) de açúcar

PAVÊ

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ mesma medida (da lata) de leite
- ✧ 3 gemas
- ✧ 1 colher (sopa) de amido de milho
- ✧ 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ✧ meia xícara (chá) de suco de uva integral
- ✧ 1 pacote de biscoito tipo champanhe (quebrado grosseiramente)
- ✧ 1 xícara (chá) de leite
- ✧ 1 xícara (chá) de uvas roxas, sem sementes, cortadas ao meio

Modo de preparo

CALDA

Em uma panela, misture o suco de uva integral com a fécula de batata, o açúcar e meia xícara (chá) de água e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Deixe esfriar e reserve.

PAVÊ

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com o leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha. Leve em fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Cozinhe por mais cerca de 2 minutos. Retire do fogo, divida em duas partes iguais e a uma delas misture o suco de uva. Em taças, faça uma camada do creme branco e distribua o biscoito tipo champanhe. Coloque o creme de uva e espalhe as uvas. Finalize com a calda reservada e leve para gelar. Sirva.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo total de preparo: 2 horas e 20 minutos





Bavê Classic de Maracujá

Ingredientes

- ✧ 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® ao Leite picado (170 g)
- ✧ 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ meia medida (da lata) de suco de maracujá concentrado
- ✧ 1 pacote de biscoito champanhe
- ✧ 1 xícara (chá) de leite
- ✧ meia xícara (chá) de raspas de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® ao Leite para decorar

Modo de preparo

Em um refratário, derreta o Chocolate NESTLÉ CLASSIC, em banho-maria, com meia lata de Creme de Leite NESTLE. Misture bem e reserve. Em uma tigela, misture o Leite MOÇA com o restante de Creme de Leite NESTLE e o suco de maracujá e reserve. Em taças, distribua o biscoito champanhe umedecido no leite, intercale uma camada de creme de maracujá, uma de biscoito e uma de creme de chocolate. Repita as camadas e termine com o creme de chocolate. Decore com as raspas de Chocolate NESTLE CLASSIC e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Sirva.

Dica: Se desejar, prepare em um refratário quadrado (21 x 21 cm).

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo total de preparo: 2 horas e 20 minutos





Bavê dos Frades

Ingredientes

- ✧ 1 lata de leite MOÇA
- ✧ mesma medida (da lata) de leite
- ✧ 2 gemas
- ✧ meia colher (sopa) de amido de milho
- ✧ 5 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ 2 claras
- ✧ 6 colheres (sopa) de açúcar
- ✧ 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- ✧ 1 pacote de biscoito tipo champagne (200 g)
- ✧ 3 colheres (sopa) de licor de cacau
- ✧ meio tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo picado (85 g)

Modo de preparo

Em uma panela, misture o Leite MOÇA com metade do leite, as gemas peneiradas, o amido de milho e 3 colheres (sopa) do Chocolate em Pó DOIS FRADES. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até adquirir consistência cremosa. Reserve. 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. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Misture delicadamente o Creme de Leite NESTLÉ e reserve. Umedeça os biscoitos na mistura de licor de cacau com o leite restante. Forre com parte dos biscoitos umedecidos uma forma retangular, despeje o creme de chocolate reservado, o Chocolate NESTLÉ CLASSIC picado, os biscoitos restantes e, por último, a cobertura de claras reservada. Leve à geladeira por cerca de 4 horas. No momento de servir, peneire o restante do Chocolate em Pó DOIS FRADES sobre a superfície.

Rendimento: 20 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Tempo total de preparo: 2 horas e 30 minutos





Merengue com Morango

Ingredientes

MERENGUE

- ✧ 4 claras
- ✧ 2 xícaras (chá) de açúcar

RECHEIO

- ✧ meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6 g)
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ meia medida (da lata) de suco de limão
- ✧ 1 xícara (chá) de morangos picados
- ✧ 3 colheres (sopa) de hortelã picada

Modo de preparo

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 minutos, continuando a mexer, para não cozinhar. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume. Retire da batedeira e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga. Em uma assadeira grande, forrada com papel-manteiga, faça círculos de 3 cm de diâmetro com o merengue. Sobre os círculos, faça uma borda, formando uma cestinha. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

RECHEIO

Em um recipiente, dissolva a gelatina em 3 colheres (sopa) de água. Leve ao banho-maria e misture até ficar líquida. Em uma tigela, misture o Leite MOÇA, o suco de limão e a gelatina dissolvida. Acrescente os morangos e a hortelã e leve à geladeira por cerca de 10 minutos ou até ficar firme. Recheie os merengues com o creme de morango e retorne à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva.

Rendimento: 12 unidades

Tempo de Preparo: 50 minutos

Tempo Total de Preparo: 3 horas e 30 minutos





Gelado de Pêssego

Ingredientes

- ✧ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- ✧ 1 lata de pêssego em calda
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®

Modo de preparo

Junte à gelatina 5 colheres (sopa) de água fria e leve ao fogo, em banho-maria, para dissolver. Escorra os pêssegos e bata no liquidificador com o Leite MOÇA, o Creme de Leite NESTLÉ, a gelatina dissolvida e meia xícara (chá) de água. Despeje o creme de pêssegos em taças e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Sirva a seguir.

Dicas: – Se desejar, separe duas metades de pêssego em calda, para decorar o gelado no momento de servir.
– Se desejar, substitua meia xícara (chá) de água por guaraná.

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 15 minutos

Tempo Total de Preparo: 4 horas e 30 minutos





Cocada de Corte Moça

Ingredientes

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 2 medidas (da lata) de açúcar
- ✧ 1 pacote de coco seco ralado (100 g) ou 1 coco fresco pequeno, ralado

Modo de preparo

Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o açúcar e o coco ralado e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 15 minutos). Despeje sobre uma superfície lisa untada com manteiga e nivele com um rolo de massas também untado. Deixe esfriar e corte em quadrados. Embrulhe cada um em plástico filme e, em seguida, em pedaços de tecido, amarrado com fita.

- Dicas:** – Caso não tenha uma superfície de mármore ou granito, você pode despejar em uma assadeira rasa, untada com manteiga. A assadeira deve ser rasa, para poder nivelar a cocada.
- Se desejar, incremente a cocada com meia xícara (chá) de amendoim, torrado, sem pele e picado.

Rendimento: 20 pedaços

Tempo de Preparo: 15 minutos

Tempo Total de Preparo: 1 hora e 30 minutos





Cookies Encantados

Ingredientes

- ✧ 1 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (cerca de 200 g)
- ✧ 2 gemas
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ meia xícara (chá) de nozes picadas (cerca de 60 g)
- ✧ 1 tablete de Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo (170 g)
- ✧ 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ✧ 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✧ meia colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ✧ meia colher (chá) de sal
- ✧ 2 claras

Modo de preparo

Em uma batedeira, bata ligeiramente a manteiga e, mantendo-a ligada, vá acrescentando as gemas dos ovos e o Leite MOÇA em fio, até obter um creme bem leve e esbranquiçado (cerca de 20 minutos batendo em velocidade média). Desligue a batedeira e junte ao creme as nozes, o Chocolate NESTLÉ CLASSIC e a essência de baunilha, misturando delicadamente com um batedor de arame ou colher de cabo longo. Peneire aos poucos sobre o creme, a farinha de trigo, o bicarbonato e o sal e vá misturando com o batedor de arame, incorporando bem os ingredientes secos ao creme. Em duas assadeiras grandes, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo, coloque pequenas porções de massa (use como medida uma colher de chá bem cheia de massa), mantendo uma distância aproximada de 10 cm entre elas. Bata levemente as claras dos ovos e pincele cuidadosamente as porções de massa com elas. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até os cookies dourarem. Retire-os do forno e deixe esfriar sobre uma grelha, guardando-os depois em lata com tampa.

Rendimento: 100 unidades

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total de Preparo: 1 hora





Bebida Alfajor Argentino

Ingredientes

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 2 medidas (da lata) de leite gelado
- ✧ meia colher (chá) de canela em pó
- ✧ 2 colheres (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ 1 forma de gelo (16 cubos)

Modo de preparo

Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada de Leite MOÇA e água suficiente para cobrir toda a lata. Tampe a panela de pressão, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 15 minutos, contados após início da fervura. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la. Abra a lata e transfira o doce de leite para um liquidificador, acrescente o leite, a canela em pó, o Chocolate em Pó DOIS FRADES e o gelo e bata até ficar homogêneo. Sirva a seguir.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo total de preparo: 1 hora

Dicas: Se desejar uma bebida quente, utilize leite quente e substitua 1 forma de gelo por 1 medida (da lata) de água.

Se desejar, adicione 1 xícara (chá) de vinho branco seco ou rum ao bater no liquidificador.





Chá Cremoso

Ingredientes

- ✧ 2 xícaras (chá) de erva-cidreira fresca e picada
- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 3 maçãs verdes sem sementes, picadas
- ✧ 1 forma de gelo

Modo de preparo

Em uma panela, ferva a erva-cidreira com 3 xícaras (chá) de água por cerca de 2 minutos e deixe esfriar. Passe por uma peneira e bata no liquidificador com o Leite MOÇA, as maçãs e o gelo por cerca de 1 minuto, até ficar homogêneo. Sirva.

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo Total de Preparo: 15 minutos





Sobremesa Refrescante Moça

Ingredientes

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 colher (sopa) de suco de limão
- ✧ 1 caixinha de Creme de Leite NESTLÉ®
- ✧ 1 xícara (chá) de folhas de hortelã picadas
- ✧ 4 xícaras (chá) de melão orange gelado em bolinhas
- ✧ 4 xícaras (chá) de melancia gelada em bolinhas

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o Leite MOÇA com o suco de limão, o Creme de Leite NESTLÉ e a hortelã. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 30 minutos. Arrume as frutas em taças individuais e despeje o creme gelado. Sirva.

- Dicas:**
- Se desejar, decore com folhas de hortelã.
 - Faça as bolinhas de melão e melancia com o auxílio de um boleador, que é um utensílio próprio para isso. Caso não tenha esse utensílio, corte as frutas em cubos.
 - Deixe as bolinhas de frutas em uma peneira para evitar que acumulem muita água e coloque o creme apenas no momento de servir.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total de Preparo: 30 minutos





Petit Gateau Apimentado

Ingredientes

- ✿ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✿ 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- ✿ 2 ovos
- ✿ 4 gemas
- ✿ 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes, picada
- ✿ 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®

Modo de preparo

Em um recipiente, misture o Leite MOÇA com o Creme de Leite NESTLÉ, os ovos, as gemas e a pimenta. Peneire o Chocolate em Pó DOIS FRADES e junte delicadamente à massa. Distribua em 18 forminhas individuais (8 cm de diâmetro), untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 12 minutos. Desenforme, polvilhe com o Chocolate em Pó DOIS FRADES e sirva ainda quente.

Dica: Sirva acompanhado de Sorvete de Creme NESTLÉ®.

Rendimento: 18 unidades

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo Total de Preparo: 25 minutos





Pudim de Leite Moça

Ingredientes

CALDA

- ✧ 1 xícara (chá) de açúcar

PUDIM

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 2 medidas (da lata) de leite
- ✧ 3 ovos

Modo de preparo

CALDA

Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

PUDIM

Em um liquidificador, bata os ingredientes e despeje na forma reservada. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

- Dicas:** – É essencial que o pudim seja preparado em banho-maria para que asse de forma lenta e controlada, para atingir a textura ideal.
- Para que o seu pudim não forme furinhos, verifique se a temperatura do forno está regulada conforme indicação da receita. Leve a forma ao forno na grade superior, longe da chama.

Rendimento: 16 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total de Preparo: 8 horas





Brigadeirão Moça

Ingredientes

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ®
- ✧ 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ 4 colheres (sopa) de açúcar
- ✧ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✧ 3 ovos
- ✧ 1 xícara (chá) de chocolate granulado para decorar

Modo de preparo

Em um liquidificador bata o Leite MOÇA com o Creme de Leite NESTLÉ, o Chocolate em Pó DOIS FRADES, o açúcar, a manteiga e os ovos até que esteja homogêneo. Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e 30 minutos). Desenforme ainda morno e decore toda a superfície com o chocolate granulado. Leve à geladeira por cerca de 6 horas e sirva.

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo Total de Preparo: 7 horas e 40 minutos





Bolo Brigadeiro

Ingredientes

BOLO

- ✧ 5 ovos
- ✧ 1 xícara (chá) de açúcar
- ✧ 1 xícara (chá) de leite
- ✧ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✧ meia xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA

- ✧ 2 latas de Leite MOÇA®
- ✧ 2 colheres (sopa) de manteiga
- ✧ meia xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- ✧ meia xícara (chá) de chocolate granulado

Modo de preparo

BOLO

Em uma batedeira, bata as claras em neve bem firme. Junte as gemas, uma a uma, e acrescente o açúcar. Despeje o leite aos poucos, sem parar de bater. Incorpore, por fim, delicadamente a farinha peneirada com o Chocolate em Pó DOIS FRADES e o fermento em pó. Despeje em uma forma redonda (28 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve para assar em forno quente (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Deixe esfriar e corte-o ao meio.

RECHEIO E COBERTURA

Em uma panela, misture o Leite MOÇA, a manteiga e o Chocolate em Pó DOIS FRADES, mexendo sempre. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar, sem parar de mexer, por cerca de 6 minutos ou até formar um creme consistente. Cubra uma metade do bolo com parte deste creme, arrume a outra metade da massa, espalhe o restante do brigadeiro com uma espátula ou faca e espalhe o chocolate granulado em toda a superfície. Leve para gelar e sirva.

Dica: – Se desejar, umedeça o bolo com um pouco de leite e algumas gotas de rum.

Rendimento: 20 porções

Tempo de Preparo: 50 minutos

Tempo Total de Preparo: 1 hora e 10 minutos





Pie da Preguiçosa

Ingredientes

MASSA

- ✧ 150 g de manteiga à temperatura ambiente
- ✧ 1 xícara (chá) de açúcar
- ✧ 1 ovo
- ✧ 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✧ 1 xícara (chá) de amido de milho
- ✧ meia colher (chá) de fermento em pó
- ✧ 1 colher (chá) de canela em pó

RECHEIO

- ✧ 1 lata de Leite MOÇA®
- ✧ 2 gemas
- ✧ 5 colheres (sopa) de suco de limão
- ✧ 4 bananas nanicas cortadas em rodela

Modo de preparo

MASSA

Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar e o ovo até formar um creme. Sobre este creme peneire todos os ingredientes secos e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Forre o fundo de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro) com metade dessa farofa e reserve o restante.

RECHEIO

Em um recipiente, misture o Leite MOÇA com as gemas e o suco de limão. Espalhe metade desse creme sobre a farofa que está na forma. Coloque sobre o creme metade das rodela de banana, acrescente mais creme e o restante da banana. Cubra tudo com a farofa restante e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Sirva morna ou fria.

Rendimento: 16 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total de Preparo: 1 hora e 10 minutos





Nestlé.
Moça
com
morango



Dicas e Receitas
imperdíveis no
Facebook!



FACEBOOK.COM/
LEITEMOCANESTLE