

RECEITAS DOCES DE LEITE NINHO

O MUNDO GOURMET OFICIAL

Olá Mestre Cuca!

O objetivo foi desenvolver e organizar 30 (trinta) receitas de Doces de Leite Ninho, deliciosas e simplificadas para você fazer e até mesmo conseguir uma renda extra vendendo, aprendendo e diversificando o seu cardápio diário.

Pedimos atenção na preparação das receitas, pois o tempo, potência e temperatura podem variar de acordo com a marca de seus eletrodomésticos.

Sobre o investimento (gasto), os valores podem variar de acordo com os ingredientes e marcas escolhidos.

O rendimento também pode variar de acordo com o preparo.

Algumas receitas foram inventadas e testadas, outras adaptadas ou copiadas de comunidades, sites, revistas ou de programas de Tv sobre culinária.

Aconselhamos testar as receitas mais de uma vez, até encontrar os produtos de sua preferência.

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução total ou parcial dos conteúdos, cópia ou transmissão livre de alguma forma deste e-book através de qualquer meio digital ou impressão e comercialização sem o consentimento prévio de seu autor.

Aconselhamos que qualquer mudança nos hábitos alimentares, dietas, inclusive os ingredientes sugeridos nas receitas sejam avaliados por um profissional qualificado e licenciado na área.

Esperamos que gostem e nos contem nas nossas redes sociais sobre a sua experiência!
@omundogourmetoficial

Produzido: Leandro Bedin Nascimento

ÍNDICE DE RECEITAS

Ambrosia ---------- 04
Arroz Doce ---------- 05
Bolinho de Chuva ---------- 06
Bolo Vulcão ---------- 07
Brigadeirão ---------- 08
Cocada ---------- 09
Coxinha ---------- 10
Escondidinho Gelado ---------- 11
Fondue ---------- 12
Geladinho ---------- 13
Gelatina ---------- 14
Manjar ---------- 15
Milkshake ---------- 16
Mousse de Nutella ---------- 17
Mousse de Morango ---------- 18
Naked de Morangos ---------- 19
Pão de Leite Ninho ---------- 20
Pão Doce ---------- 21
Palha Italiana ---------- 22
Pastel ---------- 23
Pavê de Leite Ninho ---------- 24
Picolé ---------- 25
Pipoca ---------- 26
Pirulito ---------- 27
Pudim ---------- 28
Rocambole ---------- 29
Sorvete ---------- 30
Torta com Chocolate ---------- 31
Torta com Negresco ---------- 32
Torta Trufada ---------- 33



AMBROSIA

TEMPO
1 hora

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

1 ½ xícara (chá) de leite em pó
1 ovo
3 colheres (sopa) de água
1 pitada de sal
½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água (para a calda)
1 canela em rama
3 cravos-da-índia
½ colher (sopa) de vinagre de vinho branco

Modo de Preparo:

Numa panela pequena, junte 1 xícara (chá) de água com o açúcar e misture com o dedo indicador - isso vai ajudar a não queimar a calda. Quando o açúcar dissolver, junte a canela, os cravos e leve a panela ao fogo médio. Enquanto a calda aquece, no liquidificador junte o ovo, as 3 colheres (sopa) de água, o leite em pó e a pitada de sal. Bata por 1 minuto; desligue e raspe as laterais; bata mais um pouco, apenas para formar uma mistura lisa - ela fica bem grossa. Assim que a calda ferver, retire a panela do fogo e junte a mistura do liquidificador e o vinagre. Volte a panela para o fogo baixo e mexa com uma espátula por cerca de 5 minutos, desmanchando os grumos maiores - no final, o doce fica com uma aparência granulosa. Transfira para uma compoteira (ou pote com tampa) e deixe esfriar. Sirva a seguir. Conserve na geladeira.



ARROZ DOCE

TEMPO
20 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
15 unidades

Ingredientes:
2 xícaras de chá de água
1 xícara de chá de arroz lavado
1 litro de leite
3 colheres de sopa de leite em pó
1 copo de água
1 xícara de chá de açúcarCanela em pó a gosto

Modo de Preparo:
Cozinhe o arroz na água. Dissolva o leite em pó na metade do copo de água e despeje sobre o arroz. Junte também o leite. Espere engrossar um pouco e adicione o açúcar e a canela. Ferva por uns 3 minutinhos. Sirva quente ou frio.



BOLINHO DE CHUVA

TEMPO
20 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
15 unidades

Ingredientes:

3 xícaras de farinha trigo
1 xícara de leite em pó
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) pó royal
2 colheres (sopa cheia) margarina
3 ovos

Modo de Preparo:

Misturar os ingredientes secos peneirados. Adicionar a margarina e misturar bem. Fazer um "vulcão" no meio da massa e colocar os tres ovos batidos no meio da massa. Cobrir os ovos com a farinha e amassar até o ponto que a massa desgrude das mãos. Enrolar e cortar como nhoque toda a massa e só depois começar a fritar, pois o processo de fritura é muito rápido. Fritar em óleo quente e fogo bem baixo. Polvilhar açúcar e canela em pó.



BOLO VULCÃO

TEMPO
1 hora

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de açúcar
2 ovos
1 xícara de água
4 colheres de leite em pó
1/2 xícara de óleo
1 colher de fermento
Creme:
1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
6 colheres cheias de leite em pó
2 colheres de amido de milho

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador por 2 minutos o açúcar, o óleo, os ovos com as gemas peneiradas, a água e as 4 colheres de leite em pó.Em um recipiente já com o trigo e o fermento misturados, adicione a mistura do liquidificador e mexa levemente até ficar uma massa bem lisa.Em seguida, despeje a massa em uma forma com furo central e leve ao forno já preaquecido por cerca de 40 minutos. Creme:Leve ao fogo 1 caixa de leite condensado, 1 creme de leite, as 6 colheres cheias de leite em pó e as 2 colheres de amido, mexendo bem até desgrudar do fundo da panela.Em seguida, coloque em um prato e espere esfriar bem.Com o bolo e o recheio já frios, leve o recheio à batedeira com a outra caixa de creme de leite e bata bem.Em seguida, coloque o creme no meio do bolo até transbordar.



BRIGADEIRÃO

TEMPO
5 horas

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
16 colheres cheias (sopa) de leite em pó
Chocolate granulado para decorar

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos o chocolate granulado.Despeje a mistura batida numa fôrma para pudim e leve ao fogo em banho-maria por 50 minutos ou até que ao espetar com um garfo, você veja que ele não saiu molhado de massa.Deixe esfriar, desenforme e leve à geladeira por 4 horas.Sirva em seguida.



COCADA

TEMPO
40 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
10 unidades

Ingredientes:
2 xícaras de coco ralado
1 colher (sopa) de manteiga
2 xícaras de açúcar
3 colheres (sopa) de leite em pó

Modo de Preparo:
Junte todos os ingredientes em uma forma untada com manteiga. Leve ao fogo e mexa com colher de pau até cozinhar, durante 20 minutos. Coloque em vasilha e corte os pedaços.



COXINHA

TEMPO
2 horas

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
20 unidades

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) margarina
1/2 xicara (chá) leite em pó
Recheio:
12 morangos100 g de creme de avelã
Leite em pó para passar as coxinhas

Modo de Preparo:
Massa - Em uma panela coloque todos ingredientes e mexa até desprender do fundo da panela. Montagem - Pegue uma porção de massa, coloque um pouquinho de creme de avelã, e um morango inteiro, modele a coxinha, e passa no leite em pó.



ESCONDIDINHO GELADO

TEMPO
2:30 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
4 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sopa) de manteiga
6 colheres (sopa) de creme de avelã
leite em pó, granulado e raspas de chocolate para decorar

Modo de Preparo:
Comece fazendo a receita de brigadeiro: coloque o leite condensado, o leite em pó e manteiga em uma panela e vá mexendo até atingir ponto de brigadeiro. Depois disso, coloque metade do brigadeiro de leite em pó sobre um recipiente e adicione o creme de avelã. Em seguida, cubra com o restante do brigadeiro. Para finalizar o escondidinho, polvilhe o leite em pó, as lascas de chocolate, que você pode fazer com uma barra de chocolate e um descascador de legumes e o granulado. Leve a geladeira por no minimo 2 horas.



FONDUE

TEMPO
20 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

500 g de chocolate branco
1/2 lata de creme de leite sem soro
½ copo (americano) de leite
3/4 xíc (chá) de leite ninho
1 xíc (chá) de polpa de açaí comprada congelada e pronta
acompanhamentos da sua preferência (pode ser bolacha, frutas, pedacinhos de chocolate, etc)

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no microondas ou em banho-maria. Junte o creme de leite, o leite e o leite ninho. Aqueça em uma panela em fogo médio e, na sequencia, transfira para uma panela para fondue (deixe o fogo do rechaud sempre muito baixo ou desligado, pois a polpa congelada não suporta ser submerso em caldas com temperaturas muito elevadas). Coloque as bolas uma travessa e sirva com o fondue. Além das bolinhas, você também pode optar por outros companhamentos como frutas, pedacinhos de bolo, cookies, pedacinhos de chocolate. Se quiser, sirva também com bolas pequenas de açaí (utilize um boleador de cortar melão para fazer pequenas bolas e deixe-as no freezer até a hora de servir).



GELADINHO

TEMPO
1:20 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
12 unidades

Ingredientes:
4 colheres (de sopa) de leite Ninho
1 caixa de creme de leite (200 g)
1 caixa ou lata de leite (use a de leite condensado para medir)
1 caixa ou lata de leite condensado (395 g)

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar bem homogêneo.Coloque em saquinhos.Leve para gelar de uma dia para o outro



GELATINA

TEMPO
7 horas

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
6 unidades

Ingredientes:

1 lata de lata de leite condensado
2 latas de latas de creme de leite
2 xícaras de chá de de leite ninho
1 envelope de 12 g de gelatina sem sabor em pó hidratada em 5 colheres de sopa de água quente
Raspas de chocolate branco
6 morangos cortados ao meio

Modo de Preparo:

Coloque no copo do liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite ninho, a gelatina já hidratada na agua quente e bata por 5 minutos,Distribua este creme nos potinhos que irá servir a sobremesa,Tampe com plástico filme e leve para a geladeira por 4 horas ou até firmar,Antes de servir decore com as raspas de chocolate branco e uma parte do morango.



MANJAR

TEMPO
7 horas

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

3 gemas peneiradas
500ml de leite integral
1 lata de leite condensado
2 e ½ caixinhas de creme de leite (500g)
4 colheres de sopa de leite ninho
2 colheres de sopa de gelatina incolor sem sabor (17g) dissolvida em 100ml de água
1 colher de sopa de essência de baunilha

Calda:

1 xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de água

Modo de Preparo:

Calda - Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando, até obter um caramelo.Desligue o fogo e acrescente a água, com cuidado.Ligue o fogo e mexa até o açúcar derreter novamente. Desligue o fogo, coloque a calda em um pote e leve à geladeira. Manjar - Hidrate a gelatina na água e deixe ela descansar por 10 a 15 minutos. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite ninho, as gemas e o leite. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.Desligue o fogo e misture a essência de baunilha e o creme de leite.Leve a gelatina hidratada ao microondas por 10 segundos e misture no creme.Despeje em uma forma de buraco central levemente untada com óleo ou com desmoldante caseiro.Leve à geladeira por, no mínimo, 6 horas. Desenforme, cubra com a calda e sirva.



MILKSHAKE

TEMPO
10 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 12,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
4 bolas de sorvete de creme
100ml de leite
4 colheres de leite em pó

Modo de Preparo:
Coloque tudo e bata no liquidificador ou mixer, pode bater até com pedras de gelo.



MOUSSE DE MORANGO

TEMPO
30 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 12,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
2 copos de leite em pó
1 e ½ copo de água fria
1/2 pacote de suco em pó zero açúcar

Modo de Preparo:
Bata no liquidificar o leite em pó, metade do suco e a água. Com a outra metade do pacote do suco você vai colocando aos poucos e batendo até ficar duro, faz tipo uma chuvinha com o pó enquanto bate. Se não fizer isso, não endurece. Coloquei na geladeira por 15 minutinhos e pronto



MOUSSE DE NUTELLA

TEMPO
1:30 min

GASTO
R$ 20,00 à R$ 25,00

RENDE
6 unidades

Ingredientes:

1 xícara de creme de leite fresco
1/2 xícara de Nutella, temperatura ambiente
Mousse de Leite Ninho:
1/2 xícara de creme de leite fresco
6 colheres (sopa) de leite ninho
2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Modo de Preparo:

Mousse de Leite Nutella - Bata o creme de leite na batedeira até engrossar e ficar na textura de chantilly, acrescente a Nutella e bata só até misturar. Mousse de Leite Ninho - Bata o creme de leite na batedeira até engrossar e ficar na textura de chantilly, acrescente o leite ninho e o açúcar e bata só até misturar. Montagem - Coloque a mousse de Nutella num saco de confeitar com bico largo e preencha 2/3 dos 6 potinhos. Repita o processo com a mousse de Leite Ninho e preencha o 1/3 restante dos potinhos. Salpique com um pouco de granulado e leve para gelar por cerca de 1 hora.



NAKED COM MORANGOS

TEMPO
3:30 min

GASTO
R$ 25,00 à R$ 30,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
3 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
3 colheres (sopa) de leite em pó
1 e ½ xícara (chá) de açúcar
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de amido de milho
1 colher (sopa) de fermento em pó.
2 caixinhas de morangos
1 pacote de suspiro

Recheio e cobertura:
2 latas de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 caixinha de creme de leite
4 colheres (sopa) de leite em pó

Modo de Preparo:
Em velocidade média bata os ovos junto com o açúcar até dobrar de tamanho. Coloque na potência baixa e acrescente alternadamente os ingredientes restantes: o leite, o óleo, o leite em pó, a farinha de trigo e o amido de milho (sua função é deixar a massa fofinha).Desligue a batedeira, coloque o fermento em pó e mexa suavemente. Use uma fôrma untada redonda de 23 cm.Asse em forno médio (180 °C) preaquecido de 30 a 45 minutos.Para fazer o recheio leve ao fogo o leite condensado, a manteiga ou margarina e o leite em pó. Faça um brigadeiro mexendo sem parar para não queimar no fundo da panela.Deixe em ponto de brigadeiro de colher, acrescente o creme de leite e mexa por cerca de 5 minutos.Espere a massa e o recheio esfriarem para montar o naked. Use o saco de confeitar e o bico de flor (m1) para decorar.



PÃO DE LEITE NINHO

TEMPO
1 hora

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
15 unidades

Ingredientes:

750g de farinha de trigo
Um pacotinho de 10g de fermento para pão
5 colheres de leite em pó
1 Clara
3 colheres de açúcar refinado
Meia colher de sal
350ml de água natural

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes secos e mexa, depois coloque os molhados e sove bem. Deixe descansar por 30 minutos e depois faça os pãezinhos e deixe crescer novamente... pincele com a gema que sobrou e asse em forno de 200g. Retire e pincele manteiga derretida.



PÃO DOCE

TEMPO
2:30 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
20 unidades

Ingredientes:

4 colheres (sopa) de leite ninho
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 pacote de fermento granulado (pó)
250 ml de água morna
2 ovos
1 colher (sopa) óleo
1 colher (sopa) de manteiga
farinha de trigo até dar o ponto

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes (menos a farinha) em uma tigela e misture bem.Acrescente a farinha até começar a soltar da tigela.Passe a massa para uma superfície lisa e sove bem até que não esteja grudando mais nas mãos.Coloque a massa em uma tigela e cubra com plástico filme.Reserve até ela dobrar de tamanho (uma a duas horas). Modele os pãezinhos em bolinhas que caibam na palma da mão e os leve o forno previamente aquecido a 200 ºC e só retire quando estiverem coradinhos.Pode ser consumido assim ou se preferir, após esfriarem, molhe-os levemente no leite e depois em uma mistura de leite ninho em pó com açúcar refinado.



PALHA ITALIANA

TEMPO
2 horas

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
20 unidades

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sopa) de manteiga
150 g de biscoito de maisena
leite em pó para finalizar

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque a manteiga para derreter.Em seguida, acrescente o leite condensado e o leite em pó.Misture bem até que o leite em pó tenha sido completamente incorporado.Em fogo baixo, cozinhe a mistura até que ela comece a desgrudar do fundo da panela.Desligue o fogo, acrescente o biscoito de maisena quebrado grosseiramente e misture bem.Transfira para um refratário forrado com plástico-filme, alisando bem a palha italiana com uma espátula.Leve para a geladeira até esfriar.Puxe o plástico-filme para retirar a palha italiana do refratário e corte-a em quadrados.Para finalizar, polvilhe leite em pó.Sirva geladinha!



PASTEL

TEMPO
20 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
10 unidades

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
Leite em pó até dar ponto
Nutella para rechear

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes, vá adicionando leite ninho e misturando até a massa desgrudar das mãos e ficar homogênea. Abra a massa com um rolo, corte círculos, recheie com nutella e feche o pastel, apertando as bordas com a ajuda de um garfo. Polvilhe com leite ninho e sirva.



PAVÊ DE LEITE NINHO

TEMPO
4:30 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
3 vezes a mesma medida da lata de leite
4 colheres de sopa de maizena
200 g de chocolate branco ralado no rolo grosso
2 pacotes de bolacha tipo maizena
1 lata de creme de leite sem soro
10 colheres de leite Ninho

Modo de Preparo:

Dissolva a Maizena e o leite Ninho em 2 latas de leite, junte ao leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Assim que engrossar desligue, deixe esfriar, junte o creme de leite e reserve. Rale ou quebre as 200 g de chocolate branco em pequenos pedaços e reserve. Umedeça as bolachas na outra lata de leite que sobrou, forre um recipiente com as bolachas, jogue metade do creme e polvilhe metade do chocolate branco reservado, coloque mais uma camada de bolachas umedecidas, cubra com o restante do creme e finalize com o chocolate branco restante. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas (se possível faça sempre de um dia para o outro, bem gelado fica muito melhor)



PICOLÉ

TEMPO
2:15 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 12,00

RENDE
5 unidades

Ingredientes:
1/2 xícara (chá) de água
1/2 xícara (chá) de leite Ninho
½ lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite (200g).

Modo de Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje nas forminhas de picolé, leve ao congelador até por cerca de 2 horas



PIPOCA

TEMPO
15 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 12,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de milho de pipoca
1/4 xícara de água
1/4 xícara de óleo
1/2 xícara (chá) de Leite Ninho

Modo de Preparo:
Leve tudo ao fogo médio na pipoqueira, mexendo sempre até começar a estourar, abaixei o fogo e continuei mexendo até finalizar. Despejei a pipoca em uma assadeira e polvilhei 1/2 xícara (chá) de Leite Ninho. Essa pipoca sai da panela bem grudentinha por causa do açúcar, aí quando esfria ele endurece e vira uma casquinha caramelizada. É por isso que com ela ainda quente o leite em pó adere na superfície. Essa pipoca dura até 2 dias se guardada em recipiente bem fechado, e ela tem que estar totalmente fria para ser guardada.



PIRULITO

TEMPO
40 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
50 unidades

Ingredientes:
1 lata de leite em pó
1 lata de leite condensado
100g de chocolate em pó
500g de chocolate fracionado meio amargo

Modo de Preparo:
Misture primeiro o leite em pó e o chocolate em pó, depois o leite condensado depois amasse com a mão. Se a massa estiver muito mole acrescente mais um pouco de Leite Ninho ou de chocolate em pó. Enrole as bolinhas e trabalhe como desejado. Esta receita pode acrescentar várias coisas, como coco ralado, pedaços de chocolate, castanhas...



PUDIM

TEMPO
3:50 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

3 ovos
2 gemas
meia xícara (chá) de açúcar demerara
1 e meia xícara (chá) de Leite em pó
2 colheres (sopa) de Leite em pó

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes com 2 xícaras (chá) de água até ficar homogêneo. Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro), untada com manteiga. 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 2 horas. Desenforme, polvilhe o Leite e sirva a seguir.



ROCAMBOLE

TEMPO
1 hora

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

8 colheres (sopa) de leite em pó
8 colheres (sobremesa) de chocolate em pó
1/2 lata de leite condensado
1 colher (sopa) margarina em temperatura ambiente

Recheio:

100 g de coco ralado sem adição de açúcar
1 colher (sopa) margarina em temperatura ambiente
1/2 lata de leite condensado (restante da massa)

Modo de Preparo:

Para a massa, misture todos ingrediente e adicione a 1/2 lata do leite condensado, aos poucos, até obter uma massa lisa e bastante firme.Faça uma bola com a massa e leve a geladeira em um saco plástico para alimentos e feche bem.Enquanto isso prepare o recheio.Misture os ingrediente do recheio até obter uma mistura homogênea, dissolvendo bem a margarina para que se misture com os demais ingredientes. Não é necessário levar ao fogo.Para a montagem, abra a massa em cima de um saco plastico próprio para alimento com o auxilio de um rolo para massas.Deixe em uma espessura de aproximadamente 0,5 cm.Coloque o recheio, espalhe bem e enrole como rocambole. Cuidado para não rachar a massa.Leve o rocambole envolto no mesmo plástico à geladeira por aproximadamente 30 minutos, em seguida corte os cilindros de aproximadamente 1 cm de largura.



SORVETE

TEMPO
6:20 min

GASTO
R$ 10,00 à R$ 15,00

RENDE
1lt unidade

Ingredientes:

500 gramas de creme de leite fresco bem gelado
395 gramas (1 lata) de leite condensado
¾ de xícara de leite em pó (usei o Ninho)
30 biscoitos de leite (usei Nesfit Leite e Mel)
1/2 colher de chá de flor de sal

Modo de Preparo:

Quebre os biscoitos com as mãos, deixando pedaços médios, pequenos e farelos. Reserve.Na batedeira ou com um fouet, bata o creme de leite gelado até aumentar o volume e ficar com picos moles. Acrescente aos poucos, ¾ do leite condensado e continue batendo, com mais delicadeza se for à mão ou em velocidade baixa se estiver usando a batedeira. Quando atingir o ponto de chantili, use uma espátula e misture gentilmente o leite em pó. Quando estiver homogêneo, misture delicadamente os pedaços de biscoito e a flor de sal. Transfira pouco a pouco a mistura para o recipiente que for usar para servir, intercalando com o leite condensado restante.Cubra o sorvete com plástico filme e mantenha o sorvete no congelador por pelo menos 6 horas antes de servir. Durante esse tempo, não há necessidade de mexer ou novamente bater o sorvete.



TORTA COM CHOCOLATE

TEMPO
1:30 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

1 pacote de bolacha Maria
1/2 xícara de manteiga
2 caixas de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite em pó
1 pacotinho de gelatina incolor hidratada conforme as instruções da embalagem
1 barra de chocolate branco picada

Modo de Preparo:

Triture a bolacha Maria no liquidificador até virar uma farofa. Misture com a manteiga, forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível e leve ao forno preaquecido a 180 graus por 10 minutos. Retire e reserve. No liquidificador bata o creme de leite, leite condensado, o leite em pó e a gelatina incolor. Coloque o creme sobre a massa e leve para a geladeira por 1 hora ou até estar firme. Decore com o chocolate branco picado



TORTA COM NEGRESCO

TEMPO
3:30 min

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:

2 pacotes de bolacha negresco
2 colheres de margarina ou manteiga
Recheio:
1 e 1/2 caixinha de leite condensado
1 e 1/2 caixinha de creme de leite
1 xícara de 200ml de leite ninho
1 pacote de gelatina incolor (12g)

Modo de Preparo:

Base - Coloque em um processador ou liquidificador as bolachas negresco com o recheio.Transfira as bolachas processadas para um recipiente.Derreta a manteiga e misture com as bolachas. DICA: caso necessário, acrescente um pouco de água para dar o ponto.Coloque a massa em toda a base e laterais da forma de 19cm de diâmetro com fundo removível. Recheio - Coloque no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o leite ninho.Bata até obter um creme homogêneo.Hidrate a gelatina com 5 colheres de água gelada.Derreta a gelatina em banho-maria e acrescente no creme de leite ninho. Bata até que tudo se misture.Coloque o recheio na forma já com a base de negresco e leve para geladeira por mais ou menos 3 horas. Montagem - Desenforme a torta e coloque no prato em que irá servir.Coloque um pouco de leite ninho peneirado por cima para decorar e aproveite!



TORTA TRUFADA

TEMPO
3 horas

GASTO
R$ 15,00 à R$ 20,00

RENDE
1 unidade

Ingredientes:
1 e 1/2 de pacote maisena triturado (300g)
4 colheres (sopa) de manteiga
2 claras
Recheio:
2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de leite Ninho
Cobertura:
300g de chocolate de chocolate meio amargo derretido
1 caixa de creme de leite (200g)
2 colheres (sopa) de rum
Raspas de chocolate meio amargo e branco para decorar

Modo de Preparo:
Em uma tigela, misture o biscoito, a manteiga e as claras. Forre uma fôrma de 22cm de diâmetro de aro removível e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos.Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, leve o leite condensado, a manteiga e o leite Ninho®, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e disponha sobre a massa.Para a cobertura, misture o chocolate, o creme de leite e o rum. Com 2 colheres, modele bolinhas e espalhe sobre o recheio, deixando afundar levemente. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, cubra com a trufa restante e sirva decorado com raspas.