Nestlé®

Moça®

Tortas Doces

RECEITAS Nestlé

MELHORAMENTOS

Nestlé®

Moça®

Tortas Doces

MELHORAMENTOS

Sumário

Pie da preguiçosa 3
Cheesecake rápida de micro-ondas 4
Torta de limão e chocolate 5
Torta de frutas com Leite Moça® 6
Torta MOÇA® de banana 8
Torta de nectarina com creme 9
Torta de limão 10
Torta espelhada de morango 12
Torta holandesa 14
Tortinha tentação 16
Torta de capim-santo e framboesas 17
Torta clássica de maçã 18
Minitorta de laranja 19
Torta de coco 20
Torta de brigadeiro com cerejas 21
Torta tropical MOÇA® 23

Nestlé®, Nestlé® Creme de Leite, Moça® e demais marcas apresentadas nesta coleção são registradas e de propriedade da Nestlé Brasil Ltda.

A ficha catalográfica encontra-se disponível na Editora Melhoramentos

© 2020 Editora Melhoramentos Ltda. ● Coordenação Culinária: Camila Guimarães e Cintia Kichise ● Todas as receitas apresentadas neste livro foram testadas e aprovadas por Receitas Nestlé® ● *Coordenação editorial* Sete (www.sitedosete.com) ● *Edição de texto e preparo* Leonardo Ortiz ● *Revisão* Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati ● *Projeto gráfico e diagramação* Luciana Soga ● *Fotografias* Luna Garcia (página 4), Carol Gherardi (páginas 14), Marcelo Resende (páginas 3, 5, 7, 11, 13, 19, 20, 21 e capa), Sheila Oliveira (páginas 8, 16, 22) ● ISBN: 978-85-06-08474-8 ● ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR ● Caixa Postal 729 - CEP 01031-970 ● São Paulo-SP - Brasil Tel.: (11) 3874-0880 ● www.editoramelhoramentos.com.br ● sac@melhoramentos.com.br ● Impresso no Brasil

Pie da preguiçosa

Rendimento: 16 porções
Preparo: 1h10
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

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

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 gemas
- 5 colheres de sopa de suco de limão
- 4 bananas-nanicas em rodelas

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em uma batedeira, bata a manteiga, o açúcar e o ovo até formar um creme.
2. Desligue a batedeira. Acrescente a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento e a canela. Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
3. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro) com metade dessa farofa e reserve o restante.

Recheio

1. Em um recipiente, misture o Leite MOÇA® com as gemas e o suco de limão.
2. Espalhe metade desse creme sobre a farofa que está na forma.
3. Coloque sobre o creme metade das rodelas de banana, mais creme e o restante das bananas.
4. Cubra com a farofa reservada e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos. Sirva morna ou fria.

Cheesecake rápida de micro-ondas

Rendimento: 10 porções
Preparo: 4h25
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 1 pacote de Biscoito NESFIT® Leite e Mel
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente

Recheio

- 4 ovos
- 250 g de ricota
- 1 copo de Requeijão NESTLÉ®
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de raspas da casca de limão (opcional)

Cobertura

- 150 g de goiabada picada
- 2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um liquidificador, bata o Biscoito NESFIT® aos poucos, até obter uma farofa.
2. Misture a manteiga aos biscoitos triturados até formar uma farofa úmida.
3. Forre com a massa o fundo de um recipiente refratário redondo (22 cm de diâmetro) e reserve.

Recheio

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do recheio.
2. Coloque-o sobre a massa reservada.
3. Leve ao micro-ondas, em potência alta, por 10 minutos ou até que fique firme.
4. Retire do micro-ondas e leve à geladeira por 4 horas.

Cobertura

1. Em um recipiente refratário pequeno, coloque a goiabada e a água. Leve ao micro-ondas, em potência alta, por 3 minutos.
2. Misture bem, espere esfriar e espalhe sobre o recheio. Sirva a seguir.

Torta de limão e chocolate

Rendimento: 10 porções
Preparo: 4h20
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1/2 pacote de Biscoito de Maisena TOSTINES® triturado

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1/2 xícara de chá de suco de limão
- raspas da casca de 1 limão

DICA
Se desejar, finalize com raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® com 4 colheres de sopa de NESTLÉ® Creme de Leite.
2. Aqueça em banho-maria até ficar homogêneo. Retire do fogo, misture o Biscoito TOSTINES® até formar uma massa úmida.
3. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro).
4. Leve à geladeira para firmar.

Recheio

1. Em um recipiente, misture o NESTLÉ® Creme de Leite restante, o Leite MOÇA®, o suco e as raspas de limão.
2. Despeje o recheio sobre a massa reservada.
3. Deixe gelar por 4 horas. Sirva a seguir.

Torta de frutas com Leite Moça®

Rendimento: 10 porções
Preparo: 4h
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 1 pacote de Biscoito NESFIT® Leite e Mel
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 gemas
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de raspas da casca de limão
- 1/2 lata de pêssego em calda, em fatias grossas
- 2 kiwis fatiados
- 3 morangos fatiados

Cobertura

- 1/2 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres de sopa de água
- 1/2 xícara de chá de calda do pêssego

MODO DE PREPARO

Massa

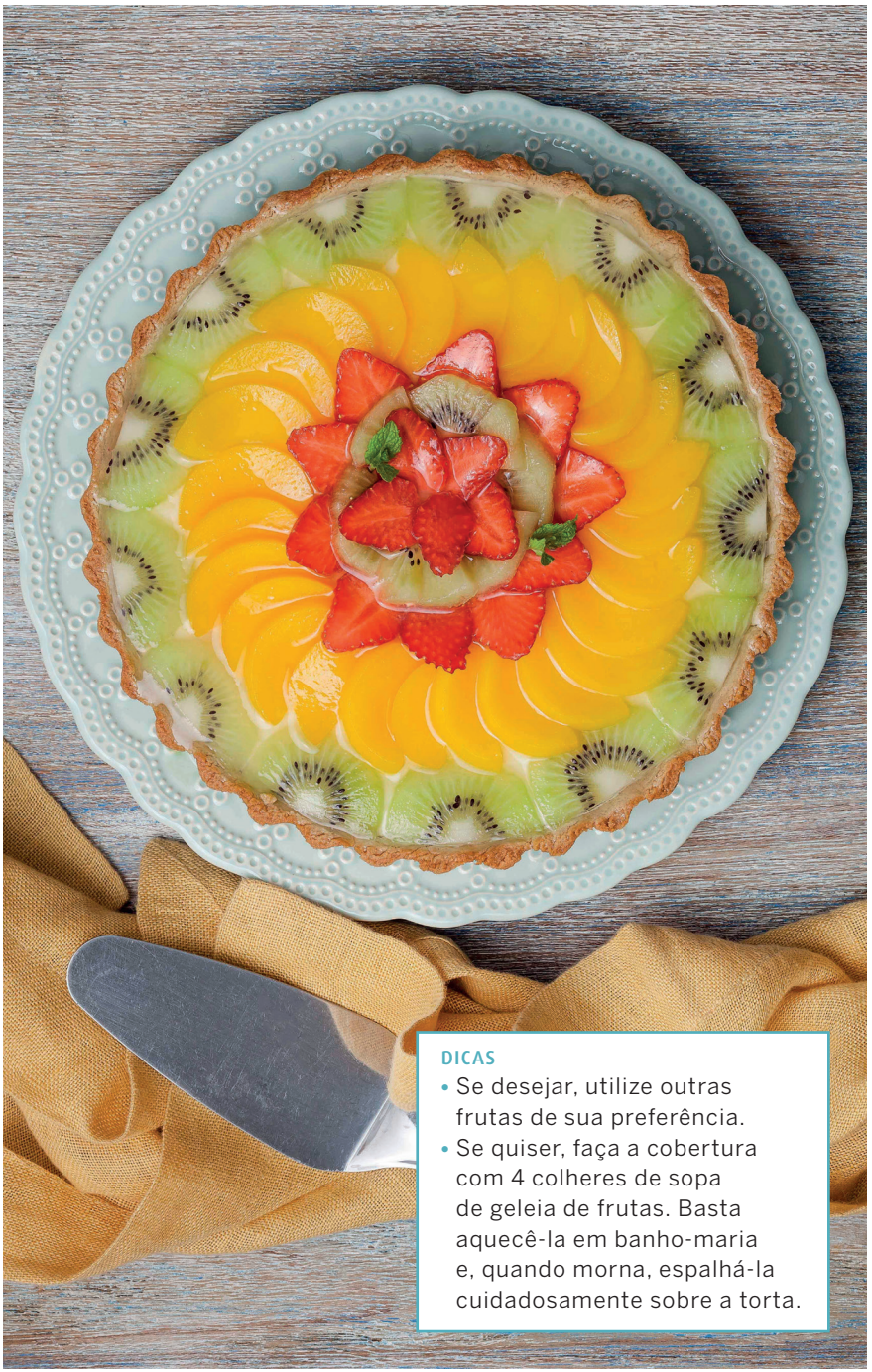
1. Em um liquidificador, bata o Biscoito NESFIT® até obter uma farofa fina.
2. Em um recipiente, misture o biscoito e o NESTLÉ® Creme de Leite, até obter uma massa úmida.
3. Forre com a massa uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro). Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 10 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, as gemas e o amido de milho dissolvido no Leite NINHO®.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter um creme liso e consistente.
3. Desligue o fogo, junte o NESTLÉ® Creme de Leite e as raspas de limão. Deixe esfriar.
4. Recheie a massa com o creme, decore com as frutas e reserve.

Cobertura

1. Em um recipiente refratário, misture a gelatina à água e aqueça em banho-maria até dissolver.
2. Retire do fogo, espere esfriar um pouco e junte com a calda de pêssegos. Reserve.
3. À parte, misture um pouco de gelo com água e coloque o recipiente com a cobertura reservada, como em um banho-maria. Mexa até ficar com consistência de geleia mole.
4. Espalhe cuidadosamente sobre a torta, formando uma camada brilhante.
5. Leve para gelar até o momento de servir.



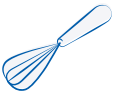
DICAS

- Se desejar, utilize outras frutas de sua preferência.
- Se quiser, faça a cobertura com 4 colheres de sopa de geleia de frutas. Basta aquecê-la em banho-maria e, quando morna, espalhá-la cuidadosamente sobre a torta.

Nestlé Moça

Torta Moça® de Banana

Rendimento: 12 porções
Preparo: 1h10
Dificuldade: fácil



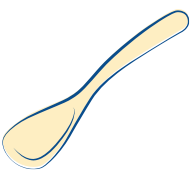
INGREDIENTES

- 2 gemas
- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 4 bananas-nanicas médias em rodelas
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de MOÇA® Flakes, triturado grosso
- 4 xícaras de chá de NESTLÉ® Aveia em Flocos
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de chá de manteiga gelada, em cubos

DICA
Quanto mais inteira ficar a manteiga, mais crocante ficará a massa.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture as gemas com o suco de laranja e o Leite MOÇA®. Leve ao fogo baixo e mexa por 3 minutos ou até engrossar. Deixe esfriar e reserve.
2. Em um recipiente refratário (20 cm × 30 cm) untado com manteiga, distribua as bananas e coloque por cima o creme reservado.
3. Em outro recipiente, coloque a farinha de trigo, o MOÇA® Flakes, a NESTLÉ® Aveia, o fermento em pó, a canela e o sal. Misture bem.
4. Acrescente a manteiga (reservando 1 colher de sopa). Com as pontas dos dedos, misture até formar uma farofa grossa.
5. Espalhe a farofa sobre o creme, formando uma camada uniforme.
6. Espalhe a manteiga reservada.
7. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos ou até dourar. Sirva quente ou frio.



Torta de nectarina com creme

Rendimento: 20 porções
Preparo: 1h
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 1 pacote de massa folhada laminada (300 g)

Creme

- 3 gemas
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 colher de sopa de amido de milho
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Montagem

- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 nectarinas amarelas, em fatias médias
- 1 colher de sopa de mel
- açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Abra a massa folhada (25 × 40 cm) sobre uma assadeira (25 × 37 cm) untada com manteiga, de modo a formar bordas de massa nas laterais.
2. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 35 minutos, ou até a massa ficar dourada e crocante. Reserve.

Creme

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo baixo. Mexa sempre, por 3 minutos ou até engrossar.
3. Deixe esfriar e reserve.

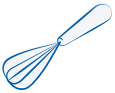
Montagem

1. Em uma frigideira, aqueça a manteiga. Doure as fatias de nectarina com o mel.
2. Espalhe o creme na massa reservada.
3. Finalize com as fatias de nectarina.
4. Reserve em geladeira e sirva polvilhado com açúcar de confeiteiro.

DICA
Se desejar, substitua as nectarinas por pêssegos.

Torta de limão

Rendimento: 16 porções
Preparo: 2h30
Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 6 colheres de sopa de suco de limão
- 1/2 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 colher de sopa de raspas da casca de limão

Merengue

- 3 claras
- 1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo. Faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o NESTLÉ® Creme de Leite e o fermento em pó.
2. Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos.
3. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
4. Em uma superfície limpa, polvilhada com farinha de trigo, abra a massa.
5. Forre com a massa uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro). Fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, misture o Leite MOÇA® com o suco de limão. Incorpore o NESTLÉ® Creme de Leite e as raspas de limão.
2. Recheie a massa já assada e leve à geladeira por 30 minutos, para firmar o recheio. Reserve.

Merengue

1. Em uma panela, misture as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
2. Retire a mistura do fogo. Em uma batedeira, bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
3. Desligue a batedeira, retire a torta da geladeira e cubra-a com o merengue.
4. Retorne a torta ao forno por 10 minutos, para dourar. Sirva gelada.

DICAS

- Se desejar, utilize um maçarico para dourar o merengue.

Nestlé
Moça

Torta espelhada de morango

Rendimento: 12 porções
Preparo: 1h40
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- 1/2 colher de chá de raspas da casca de limão
- 1 caixa de morangos cortados ao meio (300 g)

Cobertura

- 2 colheres de chá de fécula de batata
- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de gelatina em pó sabor morango

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque a farinha, o açúcar e o sal peneirados.
2. Junte o ovo e a manteiga em temperatura ambiente.
3. Trabalhe com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea.
4. Abra-a com um rolo, em uma superfície limpa e polvilhada com farinha.
5. Forre com a massa o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro). Fure a massa com um garfo e leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) até ficar ligeiramente dourada.
6. Deixe esfriar.

Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o amido dissolvido no Leite NINHO® e as gemas. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até adquirir consistência cremosa.
2. Junte as raspas de limão e deixe esfriar.
3. Despeje o creme sobre a massa da torta. Por cima, arrume os morangos.

Cobertura

1. Em uma panela, dissolva a fécula de batata na água.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver e ficar transparente.
3. Acrescente a gelatina. Mexa até dissolver.
4. Espere esfriar e cubra os morangos.
5. Leva à geladeira até o momento de servir.

DICAS

- Se desejar, substitua a fécula pela mesma quantidade de amido de milho. A fécula deixa a cobertura mais brilhante.
- Se preferir um creme mais firme, acrescente mais 1/2 colher de sopa de amido de milho.

Nestlé Moça

Torta holandesa

Rendimento: 20 porções
Preparo: 3h
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Base

- 1 pacote de Biscoito NESFIT® Leite e Mel
- 1/2 xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente
- 1 pacote de Biscoito CALIPSO®

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 gemas
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água
- 3 claras
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Cobertura

- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Base

1. Em um liquidificador, triture o Biscoito NESFIT®.
2. Em um recipiente, misture o biscoito triturado com a manteiga, até formar uma massa úmida.
3. Forre com essa mistura todo o fundo de uma forma de aro removível (28 cm de diâmetro).
4. Nas laterais internas, coloque os biscoitos CALIPSO®, com a parte coberta de chocolate voltada para fora.
5. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio. Reserve.

Recheio

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, as gemas e o Leite NINHO®.
2. Leve ao fogo baixo. Mexa sempre, até adquirir consistência cremosa (5 minutos).
3. Desligue e deixe esfriar.
4. Misture a gelatina à água, e dissolva em banho-maria.
5. Incorpore ao creme já frio. Reserve.
6. Em uma panela, misture as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo. Mexa sem parar por 3 minutos. Tire a panela por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
7. Transfira o conteúdo para uma batedeira. Bata até dobrar de volume.
8. Acrescente delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite.
9. Junte ao creme reservado, misturando bem.
10. Coloque o recheio sobre a base reservada.
11. Retorne à geladeira por 2 horas, ou até firmar.

Cobertura

1. No momento de servir, prepare a cobertura.
2. Derreta o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® em banho-maria. Misture bem com a manteiga e a água.
3. Coloque sobre a torta, desenforme e sirva.

Tortinha tentação

Rendimento: 15 porções
Preparo: 1h15
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de castanhas-de-caju
- 150 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres de sopa de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 pitada de sal

Recheio

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 gema
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, junte a farinha, a castanha-de-caju e a manteiga. Misture com as pontas dos dedos.
2. Junte o Leite NINHO®, o sal e misture até ficar homogêneo.
3. Cubra a massa com plástico-filme. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
4. Forre com a massa 15 formas para tortas individuais (8 cm de diâmetro).
5. Leve ao forno médio (180 °C) por 25 minutos.
6. Desenforme e reserve.

Recheio

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA® com o Leite NINHO®, a gema e o amido de milho. Misture em fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Cozinhe por mais 2 minutos.
2. Retire do fogo e divida o creme em duas partes iguais.
3. Misture o Chocolate em Pó DOIS FRADES® a uma das partes.
4. Recheie as massas com um pouco de cada creme e leve à geladeira até o momento de servir.

Torta de capim-santo e framboesas

Rendimento: 12 porções
Preparo: 3h
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 5 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 6 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 2 gemas
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de sopa de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Recheio

- 1/2 xícara de chá de folhas de capim-santo
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 lata de MOÇA® de Colher
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 200 g de framboesas frescas

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e o açúcar.
2. Faça uma cova no centro e coloque a manteiga, as gemas, o bicarbonato e o Leite NINHO®. Misture-os com as pontas dos dedos, até que a massa solte das mãos. Deixe descansar por 30 minutos.
3. Forre com a massa o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro). Fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto preaquecido (200 °C), por 20 minutos. Reserve.

Recheio

1. Em um liquidificador, bata o capim-santo com a água. Passe o conteúdo por uma peneira.
2. Em um recipiente, misture o suco de capim-santo, o MOÇA® de Colher e o suco de limão, até obter consistência de brigadeiro.
3. Coloque a mistura sobre a massa reservada. Leve para gelar por 2 horas. No momento de servir, cubra com as framboesas.

Torta clássica de maçã

Rendimento: 12 porções
Preparo: 1h20
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 150 g de manteiga gelada
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 3 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

Creme

- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Cobertura

- 4 maçãs em fatias finas
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture a manteiga com o açúcar.
2. Adicione as gemas, o sal e a essência de baunilha. Misture bem com a ponta dos dedos até incorporar.
3. Junte a farinha de trigo peneirada aos poucos, até obter uma massa homogênea, que desgrude das mãos.
4. Faça uma bola e enrole em plástico-filme.
5. Reserve em geladeira por 30 minutos.

Creme

1. Em uma panela pequena, adicione o Leite NINHO®, as gemas, o Leite MOÇA®, o amido de milho e a essência de baunilha.
2. Misture bem e leve ao fogo. Quando iniciar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos. Reserve.

Cobertura

1. Em um recipiente, misture as maçãs, o açúcar e a canela. Reserve.

Montagem

1. Em uma superfície polvilhada com farinha de trigo, abra a massa com um rolo.
2. Cubra com a massa uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro).
3. Coloque o creme reservado no fundo.
4. Distribua as maçãs em círculos, formando uma flor.
5. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 30 minutos ou até que a massa esteja dourada e as maçãs, cozidas.

Minitorta de laranja

Rendimento: 8 unidades
Preparo: 1h
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 5 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1 colher de sopa de açúcar demerara
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo integral

Recheio

- 1 lata de Leite MOÇA® Light
- 1 xícara de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1/2 xícara de chá de leite de coco
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho

Geleia de laranja

- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 1 laranja em gomos
- 2 colheres de sopa de açúcar demerara
- 1/2 colher de chá de fécula de batata

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, misture a margarina, o Leite MOLICO® e o açúcar demerara.
2. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo misturada com a farinha de trigo integral até obter uma massa homogênea.
3. Com a massa, forre o fundo e as laterais de forminhas para tortas individuais (7 cm de diâmetro), untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 25 minutos.
5. Deixe esfriar, desenforme e reserve.

Recheio

1. Em uma panela média, misture o Leite MOÇA®, o Leite MOLICO®, o leite de coco, as gemas e o amido de milho.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 8 minutos ou até que o creme engrosse. Reserve.

Geleia de laranja

1. Em uma panela pequena, misture o suco de laranja, os gomos de laranja, o açúcar e a fécula de batata.
2. Leve ao fogo médio por 10 minutos ou até formar uma geleia.

Montagem

Recheie as tortinhas reservadas com o creme e cubra com a geleia de laranja. Sirva a seguir.

DICA
Se desejar, decore com uma fatia de laranja grelhada.

Nestlé Moça

Torta de coco

Rendimento: 8 porções
Preparo: 50 min
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

- 1 pacote de Biscoito de Maisena TOSTINES®
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 100 g de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o Biscoito TOSTINES® até obter uma farofa fina.
2. Misture a manteiga e forme uma massa homogênea.
3. Forre com a massa o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro). Reserve.
4. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, o amido de milho e as gemas. Leve ao fogo médio. Mexa sempre até obter um creme espesso.
5. Retire do fogo e despeje sobre a massa de biscoito reservada.
6. Em uma batedeira, bata as claras em neve com o açúcar até obter um merengue.
7. Coloque o merengue sobre o creme e polvilhe com o coco.
8. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) para dourar. Sirva quente ou fria.

DICA
Se desejar, substitua o coco fresco por 1 pacote de coco ralado (100 g) hidratado em 1 xícara de chá de água.

Torta de brigadeiro com cerejas

Rendimento: 12 porções
Preparo: 1h
Dificuldade: fácil

INGREDIENTES

Massa

- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 4 colheres de sopa de avelãs torradas e trituradas
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente

Recheio de brigadeiro

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 1 xícara de cerejas

MODO DE PREPARO

Massa

1. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o Chocolate em Pó DOIS FRADES®, as avelãs e o sal. Junte o ovo e a manteiga.
2. Misture com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea.
3. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro). Fure a massa com o auxílio de um garfo.
4. Leve ao forno médio-alto preaquecido (200 °C) por 20 minutos ou até dourar. Reserve.

Recheio de brigadeiro

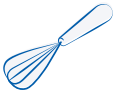
1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo médio por 6 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue o fogo, junte o NESTLÉ® Creme de Leite e misture bem.

Montagem

1. Distribua o recheio de brigadeiro já frio sobre a massa reservada.
2. Decore com as cerejas. Sirva gelado.

Torta tropical Moça®

Rendimento: 14 porções
Preparo: 3h
Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 pacote de Biscoito de Maisena TOSTINES®, triturado
- 100 g de manteiga
- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água
- 2 mangas haden médias, picadas
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 4 colheres de sopa de suco de limão
- 1 manga em fatias

MODO DE PREPARO

1. Misture o Biscoito TOSTINES® e a manteiga, até formar uma massa homogênea.
2. Forre com a massa o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro). Leve ao forno médio (180 °C) para dourar (15 minutos).
3. Junte a gelatina à água. Leve ao fogo, em banho-maria, para derreter.
4. Coloque a gelatina no liquidificador, junte as mangas, o Leite MOÇA® e o suco de limão. Bata até obter um creme homogêneo.
5. Despeje o creme sobre a massa. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Decore com as fatias de manga e sirva.

RECEITAS NESTLÉ
é o lugar ideal para quem ama se inspirar, descomplicar uma ideia velha ou fazer algo diferente. Vamos juntos?

Cadastre-se e conheça nossos serviços!

O QUE TEM EM CASA?
Escreva os ingredientes e nós lhe sugerimos uma receita bem gostosa

FOODLIST
Crie sua lista de receitas para ter sempre à mão

E-MAIL
Receitas, dicas e vídeos personalizados para você

WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR

Leite Moça® não é só um ingrediente. É raspar aquela tigela de cobertura feita pela avó. É, no friozinho, dividir aquele prato de brigadeiro com quem você gosta. Esta coleção não é apenas um conjunto de receitas deliciosas. Ela te inspira a preparar momentos felizes. Afinal, com Leite Moça®, tudo que pode dar certo vai dar certo.

Nestlé Moça

Títulos da Coleção Leite Moça®

Bolos Deliciosos
Docinhos e Pavês
Mousses e Sobremesas Geladas
Pudins e Flans
Tortas Doces

WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR

1333209
9 788506 084748

MOÇA® Tortas Doces

Editora Melhoramentos Ltda. – Impresso no Brasil
Lote n.º KO1EV0 – ISBN: 978-85-06-08474-8
1.ª edição, 2.ª impressão – Contém 1 livro