

MOUSSES E SOBREMESAS

As melhores receitas de Mousses e Sobremesas Geladas com Leite Moça® para você testar.





Receitas Nestlé e Leite MOÇA® prepararam receitas de Mousses e Sobremesas Geladas para uma sobremesa incrível.

APROVEITE!



Sumário

- Mousse de goiaba 3
- Tapioca cremosa com banana caramelada 4
- Taça MOÇA® de frutas 5
- Chico balanceado 6
- Gelatina colorida de morango e MOÇA® Light 7
- Tacinha de MOÇA® de colher e geleia 8
- Bombom de travessa com frutas 9
- Merengue com morango 10
- Mousse de Leite MOÇA® e purê de morango 12
- Tacinha com creme de coco e manga 14
- Mousse de limão 15
- Curau 16
- Surpresa de morangos com merengue 17
- Mousse de manga 18
- Gelatina mosaico 20
- Mousse de morango com chocolate 21
- Mousse de café 22

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* Marcelo Resende (páginas 3, 4, 5, 6, 7, 9, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23 e capa) e Sheila Oliveira (páginas 8, 11, 17) ● ISBN: 978-85-06-08473-1 ● 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



Mousse de goiaba

Rendimento: 8 porções

Preparo: 4h30

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 2 goiabas vermelhas
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de suco de limão
- 1 xícara de chá de água

Mousse

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres de sopa de água
- 6 goiabas vermelhas grandes sem sementes
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 claras
- 2 colheres de sopa de açúcar



MODO DE PREPARO

Calda

1. Em um liquidificador, bata as goiabas, o açúcar, o suco de limão e a água.
2. Peneire e leve ao fogo por 5 minutos ou até engrossar. Reserve.

Mousse

1. Em um recipiente, junte a gelatina à água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
2. Em um liquidificador, bata as goiabas, o Leite MOÇA® e a gelatina dissolvida e reserve.
3. Em uma panela média, misture bem 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.
4. Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume.
5. Incorpore-as delicadamente ao creme de goiaba reservado.
6. Despeje a mousse em tacinhas de sobremesa e leve à geladeira por cerca de 4 horas.
7. Sirva com a calda reservada.

Tapioca cremosa com Banana caramelada

Rendimento: 8 porções

Preparo: 1h30

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Banana caramelada

- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 bananas-nanicas em rodellas, em pedaços médios

Tapioca

- 1 vidro de leite de coco
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1/2 xícara de chá de tapioca quebrada (granulada)
- 1 lata de Leite MOÇA® Light

MODO DE PREPARO

Banana caramelada

1. Em uma frigideira grande, derreta o açúcar até formar um caramelo claro e adicione a manteiga.
2. Espere derreter e junte as rodellas de banana. Deixe que cozinhem rapidamente e tomem o gosto do caramelo. Reserve.

Tapioca

1. Em uma panela, misture o leite de coco e o Leite MOLICO® e leve ao fogo para ferver.
2. Em um recipiente, coloque a tapioca e despeje a mistura fervente sobre ela. Mexa sempre.
3. Deixe repousar por 20 minutos ou até que a tapioca absorva todo o líquido e amoleça.
4. Acrescente o Leite MOÇA®. Misture bem e leve para gelar por 1 hora.
5. Em taças de sobremesa, faça uma camada com a tapioca, uma com a banana caramelada e mais uma com tapioca. Sirva a seguir.





Faça Moça® de frutas

Rendimento: 6 porções

Preparo: 40 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de sagu
- 4 xícaras de chá de água
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 vidro de leite de coco
- 2 kiwis picados
- 1 manga pequena picada
- 2 goiabas vermelhas picadas

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, cozinhe o sagu com a água por 25 minutos, ou até que esteja transparente.
2. Junte o Leite MOÇA®, o leite de coco e as frutas.
3. Leve para gelar até o momento de servir.



Chico Balanceado

Rendimento: 16 porções

Preparo: 50 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Banana

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente
- 3 bananas cortadas no sentido do comprimento

Creme

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

Cobertura

- 4 claras
- 1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Banana

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e engrossar.
4. Espere amornar, distribua a calda em um refratário retangular (22 cm × 33 cm) e coloque as bananas. Reserve.

Creme

1. Em uma panela, junte o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido de milho. Leve ao fogo

médio, mexendo para não formar grumos, por 5 minutos ou até engrossar.

2. Distribua o creme sobre as bananas. Reserve.

Cobertura

1. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo. Mexa sem parar por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
2. Transfira o conteúdo para uma batedeira. Bata até dobrar de volume e formar um merengue consistente.
3. Distribua a cobertura sobre o creme.
4. Leve ao forno médio (180 °C), preaquecido, por 5 minutos ou até dourar o merengue. Sirva a seguir.



Gelatina colorida de morango e Moça® Light

Rendimento: 16 porções

Preparo: 2h40

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Gelatina de morango

- 1 envelope de gelatina em pó sabor morango
- 400 ml de água

Gelatina branca

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres de sopa de água
- 1 lata de Leite MOÇA® Light
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Gelatina de morango

1. Em um recipiente, misture a gelatina de morango com 200 ml de água quente e mexa até dissolver.
2. Acrescente 200 ml de água gelada e mexa para esfriar.
3. Coloque em uma forma de furo central umedecida (23 cm de diâmetro) e leve para gelar por 30 minutos ou até firmar levemente.

Gelatina branca

1. Em um recipiente, misture a gelatina sem sabor com a água e leve ao banho-maria para dissolver.



DICA

Se quiser, substitua a gelatina em pó sabor morango por outra de sua preferência.

2. Transfira para um liquidificador e bata com o Leite MOÇA®, o Leite MOLICO® e a essência de baunilha.
3. Despeje o conteúdo cuidadosamente sobre a gelatina de morango.
4. Leve para gelar por mais 2 horas.
5. Desenforme e sirva.



Tacinha de Moça® de colher e geleia

Rendimento: 12 unidades

Preparo: 20 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de frutas vermelhas congeladas ou frescas
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 pacote de Biscoito de Maisena TOSTINES® triturado
- 1 lata de MOÇA® de Colher
- frutas vermelhas para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela pequena, misture as frutas vermelhas, o suco de limão, o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio por 10 minutos ou até formar uma geleia. Reserve.
3. Em copinhos ou tacinhas, faça uma camada com a geleia de frutas vermelhas, coloque o biscoito TOSTINES® triturado, uma camada do MOÇA® de Colher e finalize com a geleia.
4. Decore com as frutas vermelhas e sirva.

DICA

Se desejar, utilize uma geleia pronta de sua preferência.

Bombom de travessa com frutas

Rendimento: 16 porções

Preparo: 30 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Creme

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

Cobertura

- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Montagem

- 1 xícara de chá de morangos picados ao meio
- 1 xícara de chá de uvas rosadas, sem sementes
- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo, em raspas

MODO DE PREPARO

Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, as gemas, o Leite NINHO®, o amido de milho e a essência de baunilha.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 5 minutos ou até engrossar. Reserve.

Cobertura

Em um recipiente, misture o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® derretido com o NESTLÉ® Creme de Leite até formar um creme homogêneo. Reserve.

Montagem

1. Em uma travessa redonda (23 cm de diâmetro), coloque o creme reservado.
2. Distribua os morangos e as uvas e finalize com a cobertura.
3. Decore com as raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®.
4. Leve à geladeira até o momento de servir.



Merengue com morango

Rendimento: 12 unidades

Preparo: 3h30

Dificuldade: fácil



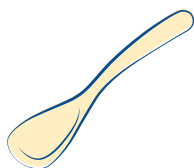
INGREDIENTES

Merengue

- 4 claras
- 2 xícaras de chá de açúcar

Recheio

- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres de sopa de água
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1/2 medida da lata de suco de limão
- 1 xícara de chá de morangos picados
- 3 colheres de sopa de hortelã picada



MODO DE PREPARO

Merengue

1. Em uma panela, coloque as claras e o açúcar.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo para aquecer por 2 minutos. Mexa sempre.
3. Desligue o fogo, transfira para uma batedeira e bata em velocidade alta por 5 minutos ou até dobrar de volume.
4. Retire o merengue da batedeira e coloque-o em um saco de confeitar com bico pitanga.
5. 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.
6. Leve ao forno médio (180 °C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Recheio

1. Em um recipiente, dissolva a gelatina na água. Leve ao banho-maria e misture até que ela fique líquida.
2. Em uma tigela, misture o Leite MOÇA®, o suco de limão e a gelatina dissolvida.
3. Acrescente os morangos e a hortelã.
4. Leve à geladeira por 10 minutos ou até ficar firme.
5. Recheie os suspiros com o creme de morango e retorne tudo à geladeira por 2 horas. Sirva a seguir.



Mousse de Leite Moça® e purê de morango

Rendimento: 12 porções

Preparo: 4h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Mousse

- 3 claras
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 5 colheres de sopa de água fria
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida da lata de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

Purê de morango

- 1 e 1/2 xícara de chá de morangos picados
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de água gelada

MODO DE PREPARO

Mousse

1. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo. Mexa sem parar por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
2. Transfira a mistura para uma batedeira. Bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
3. Em um recipiente, junte a água à gelatina. Leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
4. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA®, o Leite NINHO® e a gelatina dissolvida. Reserve.
5. Incorpore delicadamente o merengue ao creme reservado.
6. Porcione em taças individuais.
7. Leve à geladeira por 4 horas.

Purê de morango

1. Em um recipiente, junte os morangos, o açúcar e a água. Deixe tomar gosto por alguns minutos.
2. Bata tudo no liquidificador até obter um purê.
3. No momento de servir, cubra cada taça com um pouco do purê de morangos.







Tacinha com creme de coco e manga

Rendimento: 10 porções

Preparo: 40 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Creme de coco

- 1 lata de Leite MOÇA® Light
- 1 xícara de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 vidro de leite de coco
- 4 colheres de sopa de coco fresco ralado

Purê de manga

- 2 xícaras de chá de manga picada

Montagem

- lascas de coco fresco para decorar

MODO DE PREPARO

Creme de coco

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio. Mexa por 10 minutos ou até engrossar. Reserve.

Purê de manga

Em um liquidificador, bata a manga até formar um purê.

Montagem

1. Em copinhos de sobremesa ou tacinhas, coloque uma camada do creme de coco e uma camada do purê de manga.
2. Repita as camadas, finalizando com lascas de coco.
3. Leve à geladeira até o momento de servir.

Mousse de limão

Rendimento: 6 porções

Preparo: 40 min

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

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



MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture o Leite MOÇA®, o suco e metade das raspas de limão até obter um creme consistente.
2. Em uma panela, misture as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo. Mexa por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
3. Transfira a mistura para uma batedeira. Bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
4. Misture delicadamente com o creme de limão.
5. Coloque a mistura em taças individuais.
6. Decore com as raspas de limão restantes.
7. Leve à geladeira para firmar.





Curau

Rendimento: 8 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

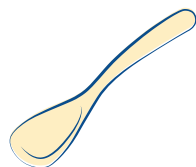
- 4 espigas de milho-verde raladas
- 1 xícara de chá de água
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- canela em pó para polvilhar

DICA

Se desejar, substitua as espigas por 2 latas de milho-verde em conserva.

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o milho com a água. Passe o conteúdo por uma peneira.
2. Em uma panela, acrescente o milho batido, o Leite NINHO® e a manteiga. Cozinhe mexendo sempre, até obter um creme grosso.
3. Acrescente o Leite MOÇA® e cozinhe por mais 5 minutos.
4. Despeje em uma travessa e polvilhe a canela em pó. Sirva frio ou gelado.



Surpresa de morangos com merengue

Rendimento: 8 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Creme

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

Merengue

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

Montagem

- 1 caixa de morangos picados (300 g)

MODO DE PREPARO

Creme

Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Reserve.

Merengue

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve.
2. Junte o açúcar e deixe bater até ficar um merengue firme.
3. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, coloque colheradas do merengue e leve para assar em forno baixo (150 °C), preaquecido, por 25 minutos. Reserve.

Montagem

1. Em um recipiente refratário, distribua os morangos e coloque o creme reservado.
2. Decore com os merengues e com morangos picados. Sirva gelado.



Mousse de manga

Rendimento: 8 porções

Preparo: 2h30

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 manga grande picada
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 5 colheres de sopa de água fria
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA®, a manga, o suco de limão e reserve.
2. Em um recipiente, junte a água à gelatina e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
3. Adicione o creme de manga à gelatina e misture bem.
4. Em uma panela, misture as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo. Mexa sem parar por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
5. Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
6. Junte o creme às claras em neve, incorporando-as delicadamente.
7. Distribua a mousse em taças e leve para gelar por 2 horas.





Gelatina mosaico

Rendimento: 14 porções

Preparo: 5h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 caixa de gelatina em pó sabor limão
- 1 caixa de gelatina em pó sabor abacaxi
- 1 caixa de gelatina em pó sabor morango
- 1 caixa de gelatina em pó sabor uva
- 2 xícaras de chá de água fervente
- 2 xícaras de chá de água fria
- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água fria
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

MODO DE PREPARO

1. Em recipientes refratários, prepare as gelatinas separadamente. Dilua cada uma em 1/2 xícara de chá de água fervente e 1/2 xícara de chá de água fria.
2. Deixe esfriar e leve à geladeira, até que fiquem consistentes.
3. Retire-as da geladeira e corte em cubos. Reserve.
4. Junte a água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.

5. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA® com o Leite NINHO® e a gelatina sem sabor dissolvida até ficar homogêneo.
6. Coloque os cubos reservados de gelatina em taças. Despeje sobre eles a mistura de Leite MOÇA®.
7. Leve à geladeira até ficar consistente.

DICA

Utilize os sabores de gelatina de sua preferência.





Mousse de morango com chocolate

Rendimento: 6 porções

Preparo: 4h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Mousse

- 5 colheres de sopa de água fria
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 colheres de sopa de NESQUIK® em Pó
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 3 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar

Calda

- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo picado
- 3 colheres de sopa de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

MODO DE PREPARO

Mousse

1. Em um recipiente refratário, junte a água fria à gelatina. Leve ao banho-maria para dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA®, o NESQUIK®, o suco de limão e a gelatina dissolvida. Reserve.
3. Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo. Mexa sem parar, por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
4. Transfira a mistura para uma batedeira. Bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
5. Misture delicadamente ao creme de morango.
6. Coloque a mousse em taças individuais e leve para gelar por 4 horas.

Calda

1. Em um recipiente refratário, coloque o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®. Leve ao fogo em banho-maria até derreter.
2. Retire do fogo e acrescente o Leite NINHO®. Misture bem até ficar homogêneo.
3. Distribua a calda já fria entre as taças. Sirva a seguir.

Mousse de café

Rendimento: 10 porções

Preparo: 4h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres de sopa de água
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de NESCAFÉ® Tradição
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar
- raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, junte a gelatina à água. Leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o Leite NINHO®, o NESCAFÉ® Tradição, o Leite MOÇA® e a gelatina dissolvida. Reserve.
3. Em uma panela média, misture as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo. Mexa sem parar por 3 minutos. Tire a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
4. Transfira a mistura para uma batedeira. Bata até dobrar de volume.
5. Incorpore o conteúdo ao creme reservado.
6. Distribua em taças de sobremesa e leve à geladeira. Sirva com as raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®.







WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

[ver receitas](#)

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

