

## Você tem duas maneiras de imprimir suas receitas:

1



Você pode usar a versão ecológica (HTML), só com o texto em preto.

## Ou imprimir e montar seu próprio fascículo:

1



Baixe o arquivo para seu computador.

2



Mande imprimir, mas não se esqueça de ajustar para a impressão ficar reduzida ao tamanho da folha A4.

3



Recorte nas margens e dobre a folha ao meio no local indicado.

4



Depois de dobrada, passe cola nos versos e cole a metade da folha com a sua seqüência.

5



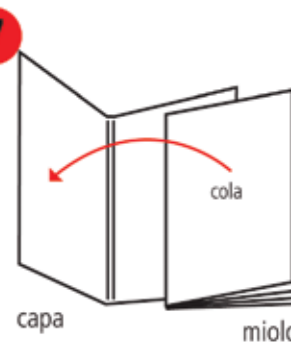
Depois de colar as páginas, você terá o "miolo" do livro.

6



Na capa, faça duas dobras para o acabamento da lombada.

7



8



Pronto! Ai está seu segundo fascículo encadernado.

Neste fascículo:

Salgados

Doces

Cozido Brasileiro



Bolinho de Chuva

Almôndegas ao Molho



Bolo Toalha Felpuda

Batatas Gratinadas



Manjar Branco Especial

Bobó de Camarão



Brigadeiro de Colher

Creme de Milho



Mousse de Maracujá

# As 50 Receitas

Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos - Livro 2



**Nestlé**  
faz bem

Nestlé

Livro 2 de 5

**50**  
anos  
Serviço Nestlé  
ao Consumidor

## As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

A comemoração pelos 50 anos de Serviço Nestlé ao Consumidor continua com o segundo fascículo da série "As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos".

Neste fascículo você encontrará cinco receitas de pratos salgados e mais cinco de doces, todas aprovadas e pedidas em milhares de cozinhas espalhadas pelo Brasil. É uma receita mais gostosa que a outra, simplesmente imperdível.

E, se você ainda não tem o primeiro fascículo, não se preocupe, as edições anteriores continuarão disponíveis no site [www.nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce](http://www.nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce) para você baixar esses 50 anos de sabor diretamente para sua cozinha.

Aproveite e bom apetite.



### Quanto tempo leva?

Em todas as receitas você encontrará as seguintes informações:

- **Tempo de Preparo:** tempo para estar presente e preparar a receita.
- **Tempo Total:** leva em consideração o tempo de preparo, mais o tempo de molho/forno/refrigeração/congelamento etc.



# Cozido Brasileiro

## Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- meia cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 500g de braço ou acém em cubos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Costela**
- 4 batatas médias em cubos
- 2 cenouras médias em rodelas
- 1 xícara (chá) de vagem picada
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

## Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. Junte os cubos de carne passados pela farinha de trigo e deixe dourar. Junte o **Caldo MAGGI**, meio litro de água fervente, a batata e a cenoura. Feche a panela e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 10 minutos, após iniciar fervura. Retire a panela do fogo, espere sair a pressão e acrescente a vagem picada. Cozinhe por cerca de 30 minutos ou até apurar o caldo. Retire do fogo e adicione a salsa. Sirva.

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de Preparo:** 30 minutos

**Tempo Total:** 1 hora

**Valor Calórico:** 242 kcal/porção

### Faz bem saber:

- Bastante nutritivo, devido à presença da carne e dos legumes, o cozido é uma receita ideal para o inverno, época em que nosso organismo pede mais energia para manter-se aquecido.

# Almôndegas ao Molho

## Ingredientes

- 1kg de carne moída
- 1 envelope de **Creme de Cebola MAGGI®**
- 2 caixas de molho de tomate temperado

## Modo de Preparo

Em uma tigela, misture bem a carne moída com o **Creme MAGGI**, até ficar homogêneo. Com auxílio de uma colher (sopa), modele bolinhas de carne e reserve. Em uma panela de fundo largo, ferva o molho de tomate. Coloque as bolinhas de carne diretamente no molho e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até ficarem firmes. Sirva.

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de Preparo:** 10 minutos

**Tempo Total:** 25 minutos

**Valor Calórico:** 221 kcal/porção

## Dica:

- Modele porções pequenas para que cozinhem mais rápido e de maneira mais uniforme.







# Batatas Gratinadas

## Ingredientes

- 500g de batatas, cozidas em água e sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de orégano (ou sálvia)
- 150g de mussarela em fatias
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de leite
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (chá) de sal
- queijo parmesão ralado para polvilhar
- manteiga para untar

## Modo de Preparo

Unte uma forma refratária e cubra o fundo com metade das batatas, cortadas em rodellas ou cubos. Regue-as com parte da manteiga, espalhe parte do orégano e coloque algumas fatias de mussarela por cima. Repita as camadas pela ordem, usando o restante das batatas, da manteiga, do orégano e da mussarela. Em uma tigela, dissolva a farinha no leite, junte o **Creme de Leite** e o sal e espalhe sobre as batatas e a mussarela. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até gratinar. Sirva.

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de Preparo:** 25 minutos

**Tempo Total:** 40 minutos

**Valor Calórico:** 299 kcal/porção

## Dica:

- Você pode usar o grill do forno para aquecer e gratinar as batatas.

# Bobó de Camarão

## Ingredientes

- 1kg de mandioca descascada e picada
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Legumes**
- meia xícara (chá) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de azeite
- meia lata de purê de tomate
- 500g de camarões limpos
- 1 pimentão verde picado
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de azeite-de-dendê

## Modo de Preparo

Em uma panela grande, coloque um litro de água com a mandioca, o **Caldo MAGGI** e o leite de coco. Leve ao fogo e cozinhe até a mandioca ficar macia. Retire do fogo e espere esfriar um pouco. Em um liquidificador, bata a mandioca com parte do caldo de cozimento de modo a obter um creme não muito espesso. Se necessário, coloque mais caldo. Reserve. Em uma panela, aqueça o azeite e acrescente o purê de tomate. Quando iniciar fervura, coloque o camarão e o pimentão e cozinhe, em fogo baixo, por cerca de 5 minutos. Adicione a mandioca batida reservada e aqueça. Junte o coentro e o azeite-de-dendê, misture bem e sirva.

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de Preparo:** 30 minutos

**Tempo Total:** 1 hora

**Valor Calórico:** 273 kcal/porção







# Creme de Milho

## Ingredientes

- meio litro de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher e meia (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 colher (chá) de sal
- 1 lata de milho verde em conserva, escorrido

## Modo de Preparo

Aqueça o leite em fogo baixo. Em uma panela funda, aqueça a manteiga em fogo baixo. Quando começar a derreter, junte a farinha de trigo e deixe dourar, mexendo sempre. Quando adquirir a consistência de massa, coloque o leite, aos poucos, misturando vigorosamente. Adicione o **Creme de Leite** e o sal e misture bem. Aqueça sem deixar ferver. Em um liquidificador, bata o molho branco e metade da lata de milho verde. Retorne à panela e misture o milho restante. Aqueça até ferver e sirva.

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de Preparo e Tempo Total:** 25 minutos

**Valor Calórico:** 251 kcal/porção

## Dica:

- Para preparar um creme de espinafre, adicione meio maço de espinafre cozido e picado ao molho branco pronto. Espere aquecer, sem ferver, e sirva.



# Bolinho de Chuva

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- óleo para fritar
- 1 lata de **Doce de Leite Cremoso MOÇA®**
- 1 xícara (chá) de ameixa preta, picada

## Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque o leite com os ovos ligeiramente batidos, mexa e adicione a farinha de trigo e o fermento. Misture bem até obter uma massa homogênea. Aqueça o óleo em uma panela média. Com o auxílio de duas colheres, faça pequenas porções de massa e despeje-as no óleo quente. Deixe fritar até que os bolinhos estejam ligeiramente dourados. Escorra-os em papel absorvente e, quando amornarem, corte-os ao meio e recheie com o **Doce de Leite MOÇA** misturado com a ameixa. Sirva.

**Rendimento:** 30 unidades

**Tempo de Preparo e Tempo Total:** 30 minutos

**Valor Calórico:** 108 kcal/unidade

## Dica:

- Se desejar, passe os bolinhos em uma mistura de açúcar e canela após recheá-los.



Corte aqui





# Bolo Toalha Felpuda

## Ingredientes

### Massa:

- 150g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- meia xícara (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

### Cobertura:

- 1 pacote de coco ralado (100g)
- meia xícara (chá) de leite
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- coco ralado para polvilhar

## Modo de Preparo

**Massa:** em uma batedeira, bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, junte a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite e o leite de coco. Misture delicadamente as claras batidas em neve com a massa. Despeje a massa em uma forma retangular média (23 x 32cm), untada e polvilhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

**Cobertura:** em uma tigela, misture o coco ralado com o leite para hidratar. Retire o bolo do forno, fure com um garfo e, ainda quente, na própria forma, cubra-o com o **Leite MOÇA** e o coco ralado umedecido. Polvilhe com o coco ralado, corte-o em quadrados e sirva.

**Rendimento:** 24 porções

**Tempo de Preparo:** 1 hora

**Tempo Total:** 1 hora e 40 minutos

**Valor Calórico:** 259 kcal/porção

## Dica:

- Se desejar, embrulhe os pedaços de bolo em papel manteiga ou alumínio e mantenha na geladeira até servir.



# Manjar Branco Especial

## Ingredientes

### Manjar:

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 2 medidas e meia (da lata) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- meia xícara (chá) de maisena

### Calda de Ameixa:

- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 150g de ameixas pretas
- 1 pedaço de canela
- 2 cravos-da-índia

## Modo de Preparo

**Manjar:** em uma panela, misture bem o Leite MOÇA com o leite, o leite de coco e a maisena. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso. Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (19cm de diâmetro) molhada e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

**Calda de Ameixa:** em uma panela, misture o açúcar com as ameixas, a canela, o cravo e duas xícaras e meia (chá) de água, leve ao fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos, após iniciar fervura. Sirva fria com o manjar.

**Rendimento:** 16 porções

**Tempo de Preparo:** 30 minutos

**Tempo Total:** 4 horas e 30 minutos

**Valor Calórico:** 230 kcal/porção

## Dica:

- Se desejar, prepare o manjar em formas individuais.





# Brigadeiro de Colher

## Ingredientes

- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- meio tablete de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo**, picado
- 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- granulado e confeitos coloridos para decorar

## Modo de Preparo

Em uma panela pequena, leve ao fogo baixo o **Leite MOÇA** com o **Chocolate**. Cozinhe, mexendo sempre, até obter consistência de brigadeiro mole (o que corresponde a cerca de 8 minutos). Retire do fogo, acrescente o **Creme de Leite** e misture bem. Distribua em pequenos copos descartáveis (30ml de capacidade). Espere esfriar e decore com granulado ou confeitos coloridos. Sirva.

**Rendimento:** 18 porções

**Tempo de Preparo:** 20 minutos

**Tempo Total:** 1 hora

**Valor Calórico:** 142 kcal/porção

## Dica:

- Para fazer o brigadeiro branco, prepare a receita sem acrescentar o **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo**.



# Mousse de Maracujá

## Ingredientes

- meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)
- 3 claras
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 1 medida (da lata) de suco concentrado de maracujá

## Modo de Preparo

Dissolva a gelatina em meia xícara (chá) de água fria. Aqueça em banho-maria até derreter e reserve. Em uma panela, coloque as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo por cerca de 3 minutos, mexendo sempre. Bata em uma batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume. Em um liquidificador, bata o **Leite MOÇA** com o suco de maracujá, meia medida (da lata) de água filtrada e a gelatina. Por último, junte as claras em neve e misture delicadamente. Coloque em taças individuais. Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até que fique firme. Sirva.

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de Preparo:** 30 minutos

**Tempo Total:** 3 horas e 30 minutos

**Valor Calórico:** 196 kcal/porção

## Dicas:

- Se desejar, decore com polpa de maracujá.
- Se desejar, substitua o suco de maracujá concentrado pela polpa de seis maracujás.
- Para servir a mousse desenformada, aumente a gelatina para um envelope.

