

## 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



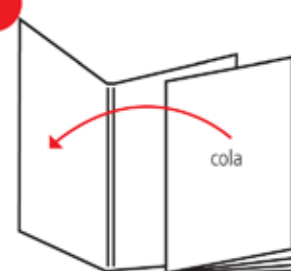
Depois de colar as páginas, você terá o "miolo" do livro.

6



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

7



capa miolo

8



Pronto! Aí está seu terceiro fascículo encadernado.

Neste fascículo:

Salgados

Doces

Panqueca de  
Carne Moída



Queijadinha

Arroz à Grega



Bolo Nega Maluca  
de Leite MOÇA®

Escondidinho



Mousse de Chocolate

Coxinhas



Trufas Clássicas

Macarronada  
da Mama



Torta Invertida  
de Abacaxi

**Nestlé**  
faz bem

Nestlé

As  
**50 Receitas**  
Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos - Livro 3



Livro 3 de 5

**50**  
anos  
Serviço Nestlé  
ao Consumidor

## As 50 Receitas

Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos

A comemoração pelos 50 anos do Serviço NESTLÉ® ao Consumidor continua uma delícia, e neste terceiro fascículo da série “As 50 Receitas Mais Pedidas dos Últimos 50 Anos” você vai conferir mais dez receitas de dar água na boca.

São mais cinco pratos salgados e cinco pratos doces que fazem sucesso por todo o Brasil. Entre eles estão a Macarronada da Mama, uma receita exclusiva da NESTLÉ®, o famoso Mousse de Chocolate e o Bolo Nega Maluca de Leite MOÇA®. Irresistíveis!

Ainda restam dois fascículos para completar esta coleção, e para você não perder nenhuma receita, os fascículos anteriores estão à sua disposição para download no site [www.nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce](http://www.nestle.com.br/portalnestle/semprecomvoce).

Aproveite a comemoração do nosso aniversário e encha sua cozinha de sabor.



### 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.





# Panqueca de Carne Moída

## Ingredientes

### Massa:

- 1 xícara e meia (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- óleo para untar

### Recheio:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 500g de carne moída
- 1 colher (sopa) de **Gril MAGGI**®

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo cozido picado
- 1 tomate sem pele e sem semente picado
- 1 colher (sopa) de azeitona verde picada

### Molho:

- meia colher (sopa) de óleo
- meia cebola pequena ralada
- 1 caixa de polpa de tomate (520g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- queijo parmesão ralado para polvilhar

## Modo de Preparo

### Massa:

Em um liquidificador, bata o leite com a farinha de trigo, o óleo, o sal e os ovos. Aqueça uma frigideira untada e coloque pequenas porções de massa. Deixe dourar levemente dos dois lados. Repita a operação até terminar a massa. Reserve.

### Recheio:

Em uma panela, aqueça o óleo e junte a carne moída. Tempere com o **Gril MAGGI** e refogue bem até ficar soltinha. Junte meia xícara (chá) de água e os demais ingredientes. Cozinhe por alguns minutos para secar o excesso de líquido.

### Molho:

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte a polpa de tomate, uma xícara (chá) de água fervente, o sal e o açúcar.

### Montagem:

Recheie cada panqueca com cerca de duas colheres (sopa) de recheio de carne moída e reserve. Em um refratário, forre o fundo com um pouco do molho. Arrume as panquecas no refratário e cubra com o molho restante. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar. Sirva.

Rendimento: 5 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

Tempo Total: 1 hora e 15 minutos

Valor Calórico: 475 kcal/porção

# Arroz à Grega

## Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1 pimentão verde, pequeno, cortado em tirinhas finas
- 1 pimentão vermelho, pequeno, cortado em tirinhas finas
- 1 cenoura cortada em tirinhas finas
- 3 tabletes de **Caldo MAGGI® de Galinha**
- 1 xícara (chá) de uvas-passas

## Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o arroz, os pimentões e a cenoura. Adicione quatro xícaras (chá) de água fervente, o **Caldo MAGGI** e as uvas-passas. Abaix o fogo e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, com a panela parcialmente tampada ou até que o arroz seque. Retire do fogo e deixe descansar por cerca de 10 minutos. Sirva.

## Dica

Se desejar, acrescente ervilhas e azeitonas picadas.

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de Preparo:** 15 minutos

**Tempo Total:** 40 minutos

**Valor Calórico:** 274 kcal/porção



Corte aqui



# Escondidinho

## Ingredientes

### Recheio:

- 500g de carne-seca
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 4 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa picada

### Purê:

- 1kg de mandioca cozida e espremida
- 2 tabletes de **Caldo MAGGI® de Carne**
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

## Modo de Preparo

### Recheio:

De véspera, deixe a carne-seca de molho imersa em água, trocando-a algumas vezes. Leve-a ao fogo para cozinhar imersa em água, em panela de pressão, por cerca de 40 minutos, após iniciar a fervura. Espere sair toda a pressão da panela, escorra a água e desfie a carne. Reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte a carne-seca e misture bem. Acrescente a polpa de tomate, tampe a panela e cozinhe por cerca de 5 minutos. Polvilhe a farinha de trigo, acrescente a salsa, mexa e retire do fogo. Reserve.

### Purê:

Em uma tigela, misture a mandioca com o **Caldo MAGGI** dissolvido no leite. Coloque metade do purê em um recipiente refratário médio (20 x 30cm) e cubra com o recheio. Espalhe o restante do purê, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 45 minutos

Tempo Total: 1 hora (sem considerar o tempo de molho da carne-seca)

Valor Calórico: 551 kcal/porção

# Coxinhas

## Ingredientes

### Recheio:

- 4 tabletes de **Caldo MAGGI® de Galinha**
- 1kg de peito de frango
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- meia xícara (chá) de salsa picada

## Modo de Preparo

### Recheio:

Em uma panela, coloque seis xícaras (chá) de água com três tabletes de **Caldo MAGGI**, o peito de frango e as batatas e leve ao fogo, mexendo até o **Caldo MAGGI** dissolver. Deixe cozinhar até ficar macio. Esprema as batatas ainda quentes e reserve-as. Reserve também o caldo do cozimento. Desfie o frango. Em uma panela, aqueça o óleo e doure levemente a cebola. Junte o frango desfiado, o **Caldo MAGGI** esfarelado restante e refogue bem, mexendo sempre, até dissolver o tablete de **Caldo MAGGI** completamente. Acrescente a salsa, misture e deixe esfriar.

### Massa:

Em uma panela grande, coloque as batatas espremidas com o caldo do cozimento e a manteiga e deixe levantar fervura. Junte a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo vigorosamente, até obter uma massa homogênea. Cozinhe por mais uns minutos, mexendo sempre até a massa estar bem cozida e desgrudar do fundo da panela. Despeje sobre uma superfície e sove a massa delicadamente até esfriar.

### Montagem:

Abra pequenas porções da massa na palma da

### Massa:

- 3 batatas médias (cerca de 300g)
- 150g de manteiga
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

### Montagem:

- farinha de rosca para empanar
- 4 ovos levemente batidos
- óleo para fritar

mão e recheie. Modele no formato de coxinhas, passe-as pela farinha de rosca, pelos ovos batidos e novamente pela farinha de rosca. Frite-as em óleo quente, escorra em papel-toalha. Sirva.

## Dica

Importante: o caldo do cozimento do frango deve ser suficiente para 5 xícaras (chá). Caso falte, complete com água para o preparo da massa.

**Rendimento:** 80 unidades

**Tempo de Preparo:** 2 horas e 15 minutos

**Tempo Total:** 3 horas e 20 minutos

**Valor Calórico:** 106 kcal/unidade



### Faz bem saber:

- Na organização de suas festas, procure equilibrar o cardápio oferecendo sucos de frutas e aperitivos com legumes e verduras, além dos salgadinhos. Dê preferência aos salgadinhos assados, pois além de mais práticos na hora de aquecer, são mais saudáveis.





# Macarronada da Mama

## Ingredientes

- meio pacote de macarrão tipo espaguete (250g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 lata de purê de tomate (350g)
- 500g de tomates sem pele e semente picados
- 1 tablete de **Caldo MAGGI® de Calabresa**
- 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
- 2 abobrinhas sem casca e cortadas em rodelas bem finas
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

## Modo de Preparo

Cozinhe o macarrão em dois litros e meio de água fervente com o sal, até que esteja "al dente". Em uma panela, aqueça uma colher (sopa) do óleo e doure a cebola e o alho. Adicione o purê de tomate e os tomates e mexa bem. Misture o **Caldo MAGGI** e as azeitonas. Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada por cerca de 10 minutos ou até que os tomates se desmanchem. Em uma frigideira, aqueça o óleo restante e doure as rodelas de abobrinha aos poucos. Junte-as ao molho de tomate, tampe a panela e cozinhe por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo e junte a salsa. Escorra o macarrão e adicione o molho de abobrinha. Misture bem, polvilhe o queijo parmesão ralado e sirva a seguir.

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de Preparo:** 30 minutos

**Tempo Total:** 40 minutos

**Valor Calórico:** 470 kcal/porção



# Queijadinha

## Ingredientes

- 3 ovos
- 1 lata de **Leite MOÇA®**
- 100g de manteiga
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de queijo meia-cura ralado
- 200g de coco seco ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar

## Modo de Preparo

Passes as gemas pela peneira, junte as claras e bata com um batedor de arame por cerca de 30 segundos. Junte o **Leite MOÇA** e a manteiga, misture bem e adicione a farinha de trigo, o queijo e o coco aos poucos, mexendo até ficar homogêneo. Coloque forminhas de papel dentro de formas de empada. Despeje a massa e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Misture o açúcar com uma xícara (chá) de água e leve ao fogo baixo sem mexer. Espere engrossar até obter ponto de fio e distribua sobre as queijadinhas. Sirva.

Rendimento: 25 unidades

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo Total: 45 minutos

Valor Calórico: 233 kcal/unidade





# Bolo Nega Maluca de Leite MOÇA®

## Ingredientes

### Massa:

- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- 2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- óleo para untar
- farinha de trigo para polvilhar

### Cobertura:

- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
- meia xícara (chá) de açúcar
- 50g de manteiga
- meia xícara (chá) de leite

## Modo de Preparo

### Massa:

Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA com o leite, o óleo, os ovos e o Chocolate em Pó. Coloque em uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando bem. Coloque em uma forma retangular grande (26 x 38cm) untada e polvilhada e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

### Cobertura:

Em uma panela, misture o Chocolate em Pó com o açúcar, a manteiga e o leite e leve ao fogo baixo. Deixe ferver por cerca de 2 minutos ou até engrossar. Desligue o fogo e bata bem com uma colher ou garfo. Coloque sobre o bolo ainda quente. Sirva.

Rendimento: 30 porções

Tempo de Preparo: 20 minutos

Tempo Total: 60 minutos

Valor Calórico: 206 kcal/porção

# Mousse de Chocolate

## Ingredientes

- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 1 tablete de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo** picado
- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- raspas de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® ao Leite** para decorar

## Modo de Preparo

Aqueça em banho-maria o **Creme de Leite**. Junte o **Chocolate** e mexa até que fique completamente dissolvido. 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. Misture delicadamente ao creme de chocolate. Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Decore com raspas de **Chocolate** e sirva.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 3 horas e 30 minutos

Valor Calórico: 351 kcal/porção

## Dica

- Se desejar, decore com chantilly ou cerejas.

Nestlé



Corte aqui



### Faz bem saber:

- Trufa é o nome de uma espécie de cogumelo que nasce debaixo da terra em algumas regiões da Europa. Alguns animais, como cães e porcos, são treinados para encontrá-las. É um ingrediente sofisticado e de sabor muito especial que dá o nome ao também especial, delicado e saboroso bombom que lembra a sua aparência.

# Trufas Clássicas

## Ingredientes

### Massa:

- 1 lata de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 4 tabletes de **Chocolate NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo** picados
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó DOIS FRADES®** (para envolver as trufas)

## Modo de Preparo

Aqueça o **Creme de Leite** em banho-maria. Junte metade do **Chocolate Meio Amargo**, mexendo até obter uma pasta homogênea. Retire do banho-maria e misture o **Chocolate em Pó**. Junte a manteiga e o conhaque, mexa e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Faça bolinhas e reserve. Derreta o **Chocolate** restante em banho-maria e faça a temperagem: retire-o do banho-maria e continue mexendo, na própria vasilha, até que esteja frio (verifique a temperatura encostando um pouco de **Chocolate** no lábio: a sensação deve ser de frio. Se tiver um termômetro a temperatura deve ser de 28°C). Mergulhe as trufas uma a uma. Escorra-as sobre um tabuleiro forrado com papel-alumínio, e leve para gelar por cerca de 1 hora. Passe no restante do **Chocolate em Pó** e conserve-as em local fresco.

### Congelamento:

Se desejar, congele as trufas sem passar no **Chocolate em Pó** ou a massa sem enrolar. Deixe em freezer por até 3 meses. Para descongelar, deixe-as em geladeira por cerca de 3 horas, passe-as no **Chocolate em Pó** e mantenha em local fresco.

### Para Trufas de Café:

Adicione 6 colheres (sopa) de **NESCAFÉ®** dissolvido em 1 colher (sopa) de água quente e misture à massa depois de pronto. Leve à geladeira e banhe as trufas com o **Chocolate**, como indicado na receita.

### Para Trufas de Laranja:

Substitua o conhaque do recheio por 2 colheres (sopa) de licor de laranja. Leve à geladeira e banhe as trufas com o **Chocolate**, como indicado na receita.

### Para Trufas Crocantes de Nozes:

Prepare a massa como indicado na receita. Adicione 1 xícara (chá) de nozes ou castanhas-decaju picadas. Leve à geladeira e banhe as trufas com o **Chocolate**, como indicado na receita.

**Rendimento:** 50 unidades

**Tempo de Preparo e Tempo Total:**

1 hora e 25 minutos (sem considerar o tempo de geladeira)

**Valor Calórico:** 112 kcal/unidade

# Torta Invertida de Abacaxi

## Ingredientes

### Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 abacaxi em rodelas

### Massa:

- 100g de manteiga
- 1 caixinha de **Creme de Leite NESTLÉ®**
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara e meia (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar

## 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. Unte duas formas de bolo inglês (11x28x8cm), despeje a calda e distribua as rodelas de abacaxi. Reserve.

### Massa:

Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Creme de Leite**, os ovos e o açúcar até obter um creme. Desligue a batedeira, acrescente o leite, a farinha peneirada e o fermento e misture até ficar homogêneo. Despeje a massa sobre o abacaxi e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e desenforme. Espere esfriar e sirva.

Rendimento: 2 bolos (24 porções)

Tempo de Preparo: 30 minutos

Tempo Total: 1 hora

Valor Calórico: 296 kcal/porção

