

# DOCINHOS E PAVÊS

*Os Docinhos e Pavês que carregam a tradição e o sabor de Leite Moça.<sup>®</sup>*

DOCINHOS E PAVÊS





Receitas Nestlé e Leite MOÇA®  
prepararam receitas deliciosas de  
Docinhos e Pavês que vão deixar  
todos os seus momentos mais doces.

**APROVEITE!**



# Sumário

- Carolinas recheadas com doce de leite 3**
- Pavê com creme de Leite MOÇA® e chocolate 4**
- Pão de mel MOÇA® 5**
- Palha italiana de chocolate 6**
- Docinho de morango 7**
- Alfajores argentinos 8**
- Pavê de limão MOÇA® 10**
- Pavê CLASSIC® de maracujá 11**
- Pavê MOÇA® 12**
- Brigadeiro 14**
- Pavê de pêssego 15**
- Pavê floresta negra 16**
- Pavê de abacaxi e coco 17**
- Pavê de ameixa e coco 18**
- Pavê de tapioca 19**
- Pavê de chocolate e morangos 20**
- Docinho de NEGRESCO® 22**
- Brigadeiro MOÇA® Mix 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* Marcelo Resende (páginas 3, 4, 7, 9, 13, 14, 16, 17, 18, 21 e capa) e Sheila Oliveira (páginas 5, 6, 10, 11, 15, 22, 23) ● ISBN: 978-85-06-08471-7 ● ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR ● Caixa Postal 729 - CEP 01031-970 ● São Paulo-SP - Brasil Tel.: (11) 3874-0880 ● [www.editoramelhoramentos.com.br](http://www.editoramelhoramentos.com.br) ● [sac@melhoramentos.com.br](mailto:sac@melhoramentos.com.br) ● Impresso no Brasil



## Carolinas recheadas com doce de leite

Rendimento: 35 unidades

Preparo: 1h20

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

#### Recheio

- 1 lata de Leite MOÇA®

#### Massa

- 1 xícara de chá de água
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 3 ovos

#### Cobertura

- 100 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido

### MODO DE PREPARO

#### Recheio

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA®.
2. Coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos (contados após início da pressão).
3. Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar antes de abri-la.
4. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.



#### Massa

1. Em uma panela, ferva a água com a manteiga e o sal.
2. Adicione de uma só vez a farinha de trigo e mexa até que a massa forme uma bola que se desprende da panela.
3. Transfira a massa para uma batedeira e vá acrescentando os ovos, um a um, batendo sempre até que a massa fique brilhante e lisa.
4. Coloque a massa em um saco de confeitar e modele as carolinas.
5. Coloque-as em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 30 minutos.

#### Montagem

1. Corte as carolinas ao meio e recheie-as com o doce de leite reservado.
2. Passe a parte de cima delas no Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® derretido. Sirva a seguir.

#### DICA

Se desejar, modele a massa no formato de bombas.

## Pavê com creme de Leite Moça® e chocolate

Rendimento: 8 porções

Preparo: 40 min

Dificuldade: médio



### INGREDIENTES

#### Creme

- 3 gemas
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 25 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

#### Montagem

- 4 tabletes de KITKAT® Dark picados
- 1 xícara de chá de morangos fatiados

### MODO DE PREPARO

#### Creme

1. Em uma panela, misture as gemas, o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, o amido de milho e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio por 5 minutos após ferver, ou até engrossar. Mexa sempre para não formar grumos.
2. Desligue o fogo e acrescente o NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem.
3. Retire 1/2 xícara de chá desse creme e misture o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®.
4. Reserve o creme branco e o creme de chocolate.

#### Montagem

1. Em uma taça média de sobremesa, coloque uma camada de KITKAT®, metade do creme branco e decore as laterais com as fatias de morango.
2. Faça mais uma camada de KITKAT®, coloque o restante do creme branco, o creme de chocolate e finalize com o KITKAT®.
3. Leve à geladeira até o momento de servir.



## Pão de mel Moça®

Rendimento: 25 porções

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de cravo-da-índia moído
- 1 colher de chá de NESCAFÉ® Tradição
- 1 xícara de chá de mel
- 1 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio

### Cobertura

- 500 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® ao Leite derretido e temperado

### MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture o Leite MOÇA® com o Leite NINHO®, a canela, o cravo-da-índia, o NESCAFÉ® Tradição e o mel. Junte o Chocolate em Pó DOIS FRADES®, a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato peneirados. Misture bem.
2. Despeje a massa em uma forma retangular (23 cm × 32 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao



forno médio preaquecido (180 °C) por 45 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e corte em pedaços.

### Cobertura

Banhe os pedaços de pão de mel no Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®, escorra o excesso de chocolate e deixe-os secar sobre uma grelha. Sirva a seguir.

### DICAS

- Caso não tenha a grelha, coloque os pedaços de pão de mel sobre uma bandeja forrada com papel-manteiga ou papel-alumínio. Quando o chocolate estiver seco, retire as aparas e sirva a seguir.
- Temperar o chocolate significa mexer o chocolate derretido até que ele esfrie adequadamente e chegue a uma temperatura específica, nesse caso 28 °C, para que então possa ser utilizado.



## Palha italiana de chocolate

Rendimento: 34 unidades

Preparo: 1h

Dificuldade: fácil



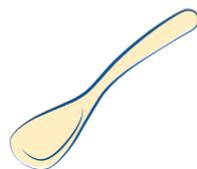
### INGREDIENTES

- 1/2 pacote de Biscoito NESFIT®  
Leite e Mel
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 colheres de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 2 colheres de sopa de manteiga

### MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, pique o Biscoito NESFIT®. Reserve.
2. Misture bem o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (10 minutos).
3. Retire do fogo, misture os biscoitos e despeje em um recipiente refratário pequeno (16 cm × 26 cm) untado com manteiga.

4. Depois de bem frio, corte em quadrados e coloque-os em forminhas de papel.



### DICA

Para fazer a receita no micro-ondas, em um recipiente refratário com bordas altas, misture o Leite MOÇA®, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e a manteiga. Leve ao micro-ondas por 3 minutos na potência alta. Deixe por mais 4 minutos na potência média alta. Retire do micro-ondas, misture o Biscoito NESFIT® picado e despeje em um recipiente refratário pequeno (16 cm × 26 cm), untado com manteiga. Depois de bem frio, corte em quadrados e coloque-os em forminhas de papel.

## Docinho de morango

Rendimento: 40 unidades

Preparo: 40 min

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de NESQUIK® em Pó
- 1/2 xícara de chá de açúcar cristal

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA®, a manteiga e o NESQUIK®.
2. Misture e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 10 minutos ou até desprender do fundo da panela.
3. Coloque a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas com manteiga, enrole o doce em bolinhas e passe pelo açúcar cristal.
5. Coloque-as em forminhas de papel e sirva.



# Alfajores argentinos

Rendimento: 35 unidades

Preparo: 2h

Dificuldade: fácil



## INGREDIENTES

### Recheio

- 1 lata de Leite MOÇA®

### Massa

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 2 gemas
- 5 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de mel
- 1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha

### Cobertura

- 500 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® ao Leite derretido e temperado

## MODO DE PREPARO

### Recheio

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA®. Coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la.
2. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos (contados após início da pressão).
3. Espere sair toda a pressão. Abra a panela e retire a lata com cuidado.

Deixe-a esfriar antes de abri-la.

4. Transfira o conteúdo para um recipiente. Misture para ficar homogêneo. Reserve.

### Massa

1. Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas. Reserve.
2. À parte, misture a farinha de trigo, o mel, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e a essência de baunilha. Junte à mistura de manteiga reservada.
3. Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia. Deixe descansar por 30 minutos.
4. Abra com um rolo a massa entre dois plásticos-filme, deixando-a com espessura de 0,5 cm.
5. Com um cortador, recorte círculos de 5 cm de diâmetro.
6. Arrume-os em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
7. Asse em forno médio, preaquecido (180 °C), por 8 minutos (sem dourar muito).
8. Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberta com papel-manteiga.
9. Depois de frios, una dois discos com uma camada de doce de leite, retirando o excesso. Reserve.

### Cobertura

1. Banhe os alfajores um a um no Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®.
2. Coloque-os sobre papel-alumínio ou papel-manteiga e deixe secar.



#### DICAS

- Se quiser, embrulhe os alfajores depois de secos, um a um, em papel-celofane.
  - Caso não tenha cortador apropriado, improvise com um utensílio de medida equivalente (copo ou xícara).
  - Para manter a maciez, é importante não deixar os discos dourarem demais.
- Caso contrário, a massa ficará ressecada, com aspecto de biscoito.
- Temperar o chocolate significa mexer o chocolate derretido até que ele esfrie adequadamente e chegue a uma temperatura específica, nesse caso, 28 °C, para que então possa ser utilizado.

## Pavê de limão Moça®

Rendimento: 8 porções

Preparo: 3h30

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 4 colheres de sopa de suco de limão
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- raspas da casca de 1 limão
- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

### MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture bem o Leite MOÇA®, o suco de limão, o NESTLÉ® Creme de Leite e as raspas de limão até obter um creme homogêneo e consistente.
2. Umedeça os biscoitos no Leite NINHO® e forre um recipiente refratário médio com parte dos biscoitos umedecidos.
3. Monte o pavê, alternando camadas de biscoitos e de creme de limão.
4. Termine com uma camada de creme, cubra e leve à geladeira por cerca de 3 horas.





## Pavê Classic® de maracujá

Rendimento: 12 porções

Preparo: 4h20

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 150 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® ao Leite picado
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1/2 medida (da lata ou caixinha) de suco de maracujá concentrado
- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 50 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® ao Leite em raspas



### DICA

Se desejar, prepare em um refratário quadrado (21 cm de lado).

### MODO DE PREPARO

1. Em um refratário, derreta o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® picado, em banho-maria, com meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite. Misture bem e reserve.
2. Em uma tigela, misture o Leite MOÇA® com o restante de NESTLÉ® Creme de Leite e o suco de maracujá. Reserve.
3. Em taças, distribua os biscoitos umedecidos no Leite NINHO®.
4. Intercale uma camada de creme de maracujá, uma de biscoito e uma de creme de chocolate.
5. Repita as camadas e termine com o creme de chocolate.
6. Decore com as raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC®.
7. Leve à geladeira por 4 horas. Sirva em seguida.

# Pavê Moça®

Rendimento: 8 porções

Preparo: 4h30

Dificuldade: fácil



## INGREDIENTES

### Cobertura

- 3 claras
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

### 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

### Para embeber os biscoitos

- 4 colheres de sopa de vermute ou licor de cacau
- 1 xícara de chá de água
- 1 pacote de biscoitos champanhe

### Para decorar

- 50 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo, em raspas
- açúcar de confeiteiro para polvilhar



#### DICA

Se desejar, substitua o vermute pela mesma quantidade de Leite NINHO® aquecido com meia colher de sopa de açúcar e canela em pau.

## MODO DE PREPARO

### Cobertura

1. Em uma panela, misture as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, por 3 minutos. Tire a panela por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
2. Transfira a cobertura para uma batedeira. Bata até dobrar de volume.
3. Acrescente delicadamente o NESTLÉ® Creme de Leite. Reserve.

### Creme

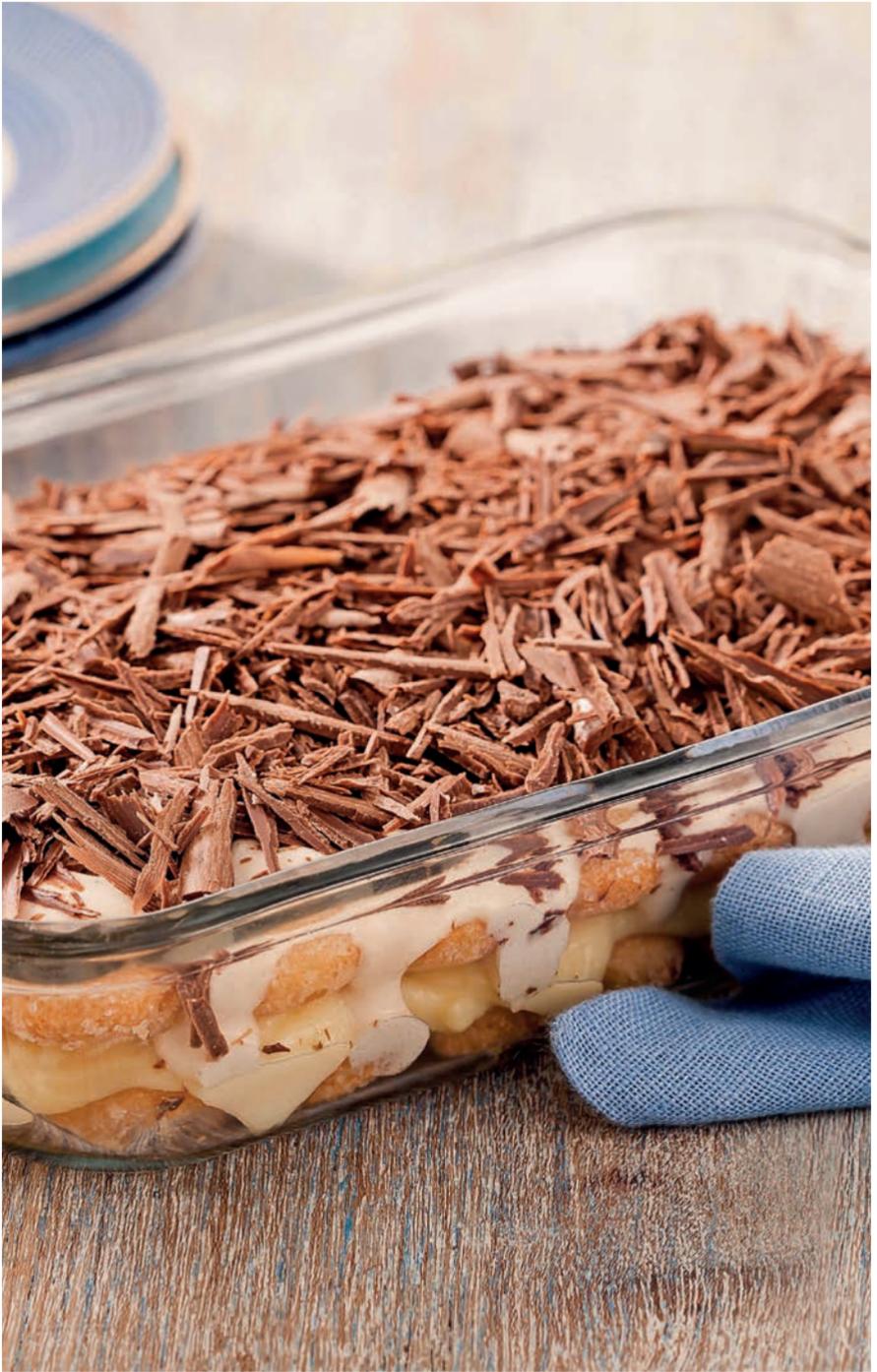
1. Em uma panela, leve ao fogo baixo as gemas, o Leite MOÇA®, o Leite NINHO® e o amido de milho, mexendo até engrossar.
2. Deixe esfriar e reserve.

### Para embeber os biscoitos

1. Em uma panela, misture o vermute com a água e leve ao fogo até ferver.
2. Umedeça metade dos biscoitos nessa mistura. Disponha-os em um recipiente redondo ou retangular (30 cm × 19 cm).
3. Sobre os biscoitos, espalhe o creme de gemas, outra camada de biscoitos umedecidos e, por último, a cobertura.

### Para decorar

1. Espalhe na parte de cima raspas de chocolate e açúcar de confeiteiro.
2. Leve à geladeira por 4 horas.





## Brigadeiro

Rendimento: 40 unidades

Preparo: 45 min

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 colheres de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de chocolate granulado

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e a manteiga.
2. Misture bem e leve ao fogo baixo. Mexa até desprender do fundo da panela (10 minutos).
3. Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas de papel.



## Pavê de pêssego

Rendimento: 12 porções

Preparo: 30 min

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

#### Creme

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

#### Montagem

- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 1 lata de pêssego em calda picado
- 1/2 xícara de chá de calda do pêssego
- 100 g de raspas de Chocolate GALAK®

### MODO DE PREPARO

#### Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido de milho. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
2. Deixe esfriar e reserve.

#### Montagem

1. Passe rapidamente parte dos biscoitos na calda do pêssego, acomodando-os no fundo de um recipiente refratário retangular (20 cm x 30 cm).
2. Distribua metade do creme e metade dos pêssegos picados.
3. Repita a camada de biscoitos e coloque o restante do creme e dos pêssegos.
4. Decore com as raspas de Chocolate GALAK® e com fatias de pêssegos.
5. Leve à geladeira até o momento de servir.





## Pavê floresta negra

Rendimento: 10 porções

Preparo: 40 min

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

#### Creme de chocolate

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1/2 xícara de chá de Chocolate em PÓ NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de manteiga

#### Montagem

- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

- 2 colheres de sopa de Chocolate em PÓ NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 2 colheres de sopa de licor marrasquino
- 1 e 1/2 pacote de biscoitos champanhe
- 300 g de chantilly
- 1 vidro de cerejas marrasquino, picadas
- raspas de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo para decorar
- cerejas marrasquino para decorar

### MODO DE PREPARO

#### Creme de chocolate

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo por 20 minutos. Mexa sempre, até o creme ficar liso e homogêneo.
2. Retire do fogo e reserve.

#### Montagem

1. Em um recipiente raso, misture o Leite NINHO®, o Chocolate em PÓ DOIS FRADES® e o licor marrasquino.
2. Umedeça os biscoitos na mistura. Disponha a metade em um recipiente refratário retangular (20 cm × 30 cm).
3. Espalhe uma camada de creme de chocolate, metade do chantilly e das cerejas picadas. Inclua outra camada de creme de chocolate e termine com os biscoitos.
4. Finalize com o chantilly restante e decore com raspas de chocolate e cerejas.
5. Leve à geladeira até o momento de servir.



## Pavê de abacaxi e coco

Rendimento: 10 porções

Preparo: 3h40

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

#### Creme

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

#### Montagem

- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher de sopa de rum (opcional)
- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 2 xícaras de chá de abacaxi picado

#### Cobertura

- 2 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de coco fresco ralado



### MODO DE PREPARO

#### Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas e o amido de milho.
2. Leve ao fogo, mexendo até engrossar.
3. Deixe esfriar e reserve.

#### Montagem

1. Em um recipiente, junte o Leite NINHO® com o rum.
2. Passe na mistura rapidamente parte dos biscoitos, acomodando-os no fundo de um recipiente refratário retangular (20 cm × 30 cm).
3. Coloque no recipiente metade do creme e em seguida metade do abacaxi picado.
4. Repita a camada de biscoitos e coloque o restante do creme e do abacaxi.

#### 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 por alguns instantes a cada minuto, mexendo para não cozinhar.
2. Transfira a mistura para uma batedeira e bata até dobrar de volume.
3. Espalhe a cobertura sobre o pavê e polvilhe o coco ralado.
4. Leve para gelar por 3 horas. Sirva a seguir.

#### DICA

Se desejar, decore o pavê com fatias de abacaxi.



## Pavê de ameixa e coco

Rendimento: 10 porções

Preparo: 3h40

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 lata de ameixa-preta em calda
- 1 e 1/2 xícara de chá de calda da ameixa-preta
- 1/2 xícara de chá de rum (opcional)
- 1/2 pacote de biscoitos champanhe
- 1 pacote de coco seco ralado

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
2. Retire do fogo, junte o NESTLÉ® Creme de Leite e deixe esfriar.
3. Abra a lata de ameixas. Reserve algumas para a decoração e pique o restante.
4. Misture a calda de ameixa com o rum e umedeça os biscoitos.
5. Forre o fundo de uma forma retangular (20 cm x 30 cm) com parte dos biscoitos.
6. Despeje parte do creme reservado, a ameixa picada e o coco ralado. Repita as camadas nessa ordem, até terminar.
7. Decore com as ameixas reservadas e leve para gelar por 3 horas. Sirva a seguir.

### DICAS

- Substitua a ameixa pela mesma quantidade de pêssigo ou abacaxi. Para reidratar o coco, regue-o com 1 xícara de chá de água morna, antes de adicioná-lo ao pavê.
- Se desejar, substitua o coco seco ralado por 1 e 1/2 xícara de chá de coco fresco ralado.

## Pavê de tapioca

Rendimento: 20 porções

Preparo: 2h45

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

#### Pavê

- 1 manga picada
- 1 xícara de chá de uvas verdes, sem sementes, picadas
- 2 maçãs picadas
- 1/2 xícara de chá de uvas rubi, sem sementes, picadas
- 1 xícara de chá de tapioca quebrada (granulada)
- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral quente
- 1 vidro de leite de coco
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)

#### Cobertura

- 1 manga picada

### MODO DE PREPARO

#### Pavê

1. Em um recipiente, misture as frutas e reserve.
2. Em outro recipiente, misture a tapioca quebrada com o Leite NINHO®. Deixe hidratar por 5 minutos.
3. Acrescente o leite de coco e o Leite MOÇA®. Deixe hidratar por 30 minutos.
4. Em um refratário médio (20 cm × 30 cm), faça uma camada de tapioca, outra de frutas picadas e finalize com a tapioca. Reserve.

#### Cobertura

1. Em um liquidificador, bata a manga até obter um purê e o coloque sobre o pavê.
2. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 2 horas. Sirva a seguir.



# Pavê de chocolate e morangos

Rendimento: 10 porções

Preparo: 2h40 min

Dificuldade: fácil



## INGREDIENTES

### Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 gemas
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de Chocolate em PÓ NESTLÉ® DOIS FRADES®

### Montagem

- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pacote de Biscoito de Maisena TOSTINES®
- 1 caixa de morangos picados (300 g)

### Finalização

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



## MODO DE PREPARO

### Creme

1. Em uma panela, misture o Leite MOÇA®, as gemas, o Leite NINHO®, o amido de milho e o Chocolate em PÓ DOIS FRADES®. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

### Montagem

1. Em um recipiente, misture o Leite NINHO® com a essência de baunilha.
2. Umedeça os Biscoitos TOSTINES®. Arrume-os lado a lado em um recipiente refratário (20 cm x 30 cm).
3. Cubra com uma camada do creme e parte dos morangos.
4. Continue intercalando as camadas, terminando com o creme. Reserve.

### Finalização

1. Em um recipiente refratário, aqueça em banho-maria o Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® com o NESTLÉ® Creme de Leite, mexendo de vez em quando até ficar homogêneo.
2. Cubra o pavê reservado.
3. Com o auxílio de um garfo, faça desenhos sobre a superfície.
4. Leve à geladeira por 2 horas ou até o momento de servir.

### DICA

Se desejar, finalize com raspas de chocolate, ou reserve alguns morangos para a decoração.



## Docinho de Negresco®

Rendimento: 25 unidades

Preparo: 50 min

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 pacote de Biscoito NEGRESCO®, quebrado grosseiramente

### DICA

Se desejar, triture o restante dos biscoitos do pacote e passe os docinhos nessa farofa.

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o Leite MOÇA® com a manteiga. Misture e leve ao fogo baixo, mexendo até desprender do fundo da panela (8 minutos).
2. Retire do fogo e misture o biscoito NEGRESCO®.
3. Coloque a massa em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
4. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e coloque-as em forminhas de papel. Sirva a seguir.





## Brigadeiro Moça® mix

Rendimento: 60 unidades

Preparo: 40 min

Dificuldade: fácil



### INGREDIENTES

- 2 Leite MOÇA® (latas ou caixinhas)
- 3 colheres de sopa de Chocolate em PÓ NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara de chá de açúcar cristal fino

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture uma lata de Leite MOÇA® com o Chocolate em PÓ DOIS FRADES® e 1 colher de sopa de manteiga. Leve ao fogo baixo.
2. Mexa sempre até desprender do fundo da panela (10 minutos).

Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar.

3. Em outra panela, misture a outra lata de Leite MOÇA® com o restante da manteiga e o Leite NINHO®. Leve ao fogo baixo.
4. Mexa até desprender do fundo da panela (15 minutos). Deixe esfriar em um prato untado.
5. Com as mãos untadas, enrole o brigadeiro em bolinhas com porções da massa clara e escura.
6. Passe-as no açúcar. Sirva em forminhas de papel.



### DICA

Se desejar, misture, durante o preparo, 50 g de coco ralado seco à massa de brigadeiro branco.



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!

