

SOBREMESAS

N A T A L I N A S

E-BOOK

TOP

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS



receitasclub



ÍNDICE

1. Taça da Felicidade de Sonho de Valsa
2. Delícia de Morango com 3 ingredientes
3. Mousse de Chocolate Natalino
4. Manjar de Coco com Calda de Ameixa
5. Bombom de Uva na Travessa

01

Taça da Felicidade

SONHO DE VALSA

01

Taça da Felicidade

S O N H O D E V A L S A

INGREDIENTES

Creme de chocolate

- 500 ml de leite
- 65 + 65 gramas de açúcar
- 6 gemas
- 40 g de amido de milho
- 150 ml de leite
- 180 g de chocolate meio amargo picado

Creme de castanha de caju

- 200 g de castanha de caju tostada e sem sal
- 150 g de açúcar
- 800 ml de leite
- 70 g de amido de milho

01

Taça da Felicidade

S O N H O D E V A L S A

INGREDIENTES

Chantilly

- 500 g de creme de leite fresco ou nata
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de whisky

Decoração

- 7 bombons sonho de valsa cortados ao meio
- 6 bombons sonho de valsa picados
- Raspas de chocolate

PREPARO

Creme de chocolate

1. Numa panela coloque 500 ml de leite, 65 g de açúcar e leve ao fogo médio para esquentar.
2. Junte as gemas, os outros 65 g de açúcar e o amido de milho em outra tigela. Misture bem.
3. Jogue o leite quente sobre a mistura de gemas, mexendo sem parar.
4. Volte a mistura para a panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre.
5. Em outra panelinha, esquente os 150 ml leite e junte o chocolate.
6. Misture o chocolate derretido ao creme de gemas e bata na batedeira para esfriar e aerar o creme.
7. Coloque o creme na taça e decore as laterais com bombons cortados ao meio. No centro, forme uma camada de bombons picados.

01

Taça da Felicidade

S O N H O D E V A L S A

PREPARO

Creme de castanha de caju

1. Processe a castanha de caju até obter uma farofa.
2. Numa panela coloque a farofa de castanha de caju, o açúcar e o leite.
3. Dissolva o amido de milho em um pouco de leite, junte na panela e leve ao fogo, mexendo sem parar.
4. Quando o creme começar a ferver, conte 3 minutos sem parar de mexer.
5. Desligue o fogo, transfira o creme para uma tigela e use a batedeira para amornar e aerar o creme.
6. Coloque o creme sobre a camada de bombons picados na taça.
7. Leve à geladeira até gelar por completo.

01

Taça da Felicidade

S O N H O D E V A L S A

PREPARO

Chantilly

1. Bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar e o whisky até obter ponto de chantilly.
2. Espalhe o chantilly sobre a última camada do pavê, e decore com raspas de chocolate e bombons picados.
3. Aproveite cada colherada!

02

Delícia de Morango

COM 3 INGREDIENTES



receitasclub

02

Delícia de Morango

COM 3 INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 300ml de água quente
- 1 pacotinho de gelatina de morango
- 1 xícara (chá) de morango picado
- 200ml de água quente
- 2 pacotinhos de gelatina de morango
- 2 caixinhas de creme de leite

COM 3 INGREDIENTES

PREPARO

1. Coloque 1 pacotinho de gelatina de morango em 300ml de água quente e misture bem para dissolver.
2. Unte levemente com manteiga uma forma de pudim (18cm x 8cm) e coloque os morangos picados.
3. Em seguida, despeje a gelatina dissolvida por cima e leve para a geladeira até firmar bem.
4. No liquidificador coloque 200ml de água quente, 2 pacotinhos de gelatina de morango e bata por 10 segundos.
5. Depois adicione o creme de leite e bata por mais 1 minuto.
6. Assim que a primeira gelatina estiver bem firme, despeje o creme do liquidificador por cima e volte para geladeira para firmar.
7. Quando tudo estiver bem firme é só desenformar e servir!

03

Mousse de chocolate

NATALINO



receitasclub

INGREDIENTES

- 250 g de chocolate meio amargo
- 1/2 caixinha de creme de leite (100 g)
- 3 ovos pasteurizados (gemas e claras separadas)
- 2 colheres (sopa) de açúcar (30 g)
- 1 caixa de creme de leite fresco ou nata gelada (200 g)
- Folhinhas de hortelã para decorar

PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.
2. Em seguida, acrescente o creme de leite e misture.
3. Numa tigela coloque as gemas com o açúcar e bata bem com um fuê por 3 minutos.
4. Adicione as gemas batidas ao chocolate derretido e misture.
5. Em outra tigela bata as claras em ponto de neve.
6. Incorpore as claras em neve com delicadeza na mistura de chocolate.
7. Coloque em taças e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

PREPARO

8. Em outra tigela bata o creme de leite fresco bem gelado até obter o ponto de chantilly.
9. Transfira o chantilly para um saco de confeitar com bico pitanga e faça movimentos circulares sobre cada mousse.
10. Antes de servir decore com folhinhas de hortelã.

04

Manjar de Coco

COM CALDA DE AMEIXA



receitasclub

INGREDIENTES

- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 1 litro de leite integral
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de creme de leite (200 g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 400 g de ameixas em calda
- 1 xícara (chá) de água quente

COM CALDA DE AMEIXA

PREPARO

1. Numa panela coloque o leite com o amido de milho e misture bem até dissolver.
2. Feito isso, acrescente o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado e o creme de leite.
3. Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre.
4. Faça isso até engrossar e começar a formar bolhas.
5. Retire do fogo e transfira para uma forma com furo no meio, untada com óleo.
6. Deixe esfriar um pouco, então cubra com plástico filme e leve à geladeira por 5 horas.
7. Após esse tempo, quando o manjar já estiver pronto, é hora de preparar a calda.

COM CALDA DE AMEIXA

PREPARO

1. Numa panela coloque o açúcar e leve ao fogo, mexendo até dissolver por completo.
2. Em seguida, vá adicionando aos poucos a água quente.
3. Em fogo baixo mexa até a calda ficar bem lisinha.
4. Acrescente as ameixas na calda e deixe ferver por 2 minutos.
5. Espere a calda esfriar e depois despeje por cima do manjar já desenformado.
6. Por fim, decore com as ameixas e está pronto para servir !

05

Bombom de Uva

N A T R A V E S S A



receitasclub

INGREDIENTES

Base e creme

- 350 g de uvas sem sementes
- 1 lata de Leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 xícara de leite em pó (90 g)
- ½ xícara de Leite (120 ml)

Cobertura

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- Granulado ou raspas de chocolate
- Uvas sem sementes

PREPARO

1. Numa panela coloque o leite condensado, o leite em pó e misture até que o leite em pó dissolva por completo.
2. Adicione o leite e o creme de leite e misture e leve ao fogo médio-baixo sempre mexendo.
3. Quando ferver cozinhe por mais 8 minutos, vai ficar um creme bem brilhante.
4. Retire do fogo e continue mexendo por mais 1-2 minutinhos.
5. Cubra com um plástico em contato com o creme e deixe em temperatura ambiente mesmo, por cerca de 20-30 minutos.
6. Enquanto isso já prepare a cobertura.

PREPARO

7. Derreta o chocolate picado no micro-ondas de 30 em 30 segundos.
8. Depois acrescente o creme de leite e misture bem.
9. Coloque as uvas no fundo de um refratário (26cm x 18cm) e cubra com uma camada de creme.
10. Em seguida, espalhe a ganache de chocolate e leve para a geladeira por 1 hora.
11. Finalize decorando com granulado ou raspas de chocolate e uvas.



receitasclub

**FAÇA PARTE
DO CLUB!**

é grátis!

GRUPO DO FACEBOOK:

[FACEBOOK.COM/GROUPS/SORECEITABOA/](https://www.facebook.com/groups/soreceitaboa/)

GRUPO DO WHATSAPP:

[RECEITASCLUBOFICIAL.COM.BR/GRUPOS](https://www.whatsapp.com/join/group/receitascluboficial.com.br/grupos)

PÁGINA DO FACEBOOK:

[FACEBOOK.COM/RECEITASCLUBOFICIAL](https://www.facebook.com/receitascluboficial)

SITE RECEITAS CLUB:

[RECEITASCLUBOFICIAL.COM.BR](https://www.receitascluboficial.com.br)

CLIQUE NOS LINKS EM VERDE
PARA ACESSAR!

