

Receitas de Natal



fáceis
de
de fazer

por Zoe Ibarra

<https://receitas.portalzoe.com.br/>



ENTRADAS

por Zoe Ibarra,



Acesse para experimentar mais:

<https://receitas.portalzoe.com.br/>

Receitas de Natal



Aperitivo de bacalhau

Lista de ingredientes

- 300g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 2 batatas médias
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha picada para decorar

Modo de preparo

1. Cozinhe as batatas até ficarem macias. Após cozidas, amasse-as formando um purê.
2. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem.
3. Acrescente o bacalhau desfiado ao refogado e misture bem.
4. Incorpore o purê de batatas ao bacalhau, ajuste o sal e a pimenta.
5. Cozinhe por mais 5 minutos, mexendo sempre.

Segredinho da Receita

O segredo para um "Aperitivo de bacalhau" perfeito está na qualidade do bacalhau. Prefira sempre bacalhau dessalgado de boa qualidade e desfie-o cuidadosamente para garantir uma textura suave e agradável.



Receitas de Natal



Salada de Queijos

Lista de ingredientes

150g de queijo feta em cubos
100g de queijo gorgonzola esmigalhado
100g de queijo brie em fatias
Mix de folhas verdes (alface, rúcula, espinafre)
1/2 xícara de nozes picadas
1 pera cortada em fatias
Para o molho: 3 colheres de sopa de azeite, 1 colher de sopa de vinagre balsâmico, sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma saladeira grande, disponha as folhas verdes. Distribua os queijos feta, gorgonzola e brie sobre as folhas.
Adicione as fatias de pera e as nozes picadas.
Em um recipiente separado, misture o azeite, o vinagre balsâmico, sal e pimenta para fazer o molho.
Regue a salada com o molho antes de servir.

Segredinho da Receita

O segredo para uma "Salada de Queijos" perfeita está na combinação dos queijos. O feta traz salinidade, o gorgonzola adiciona um toque picante, e o brie oferece uma textura cremosa, criando um equilíbrio de sabores.



Receitas de Natal



Patê de frango com cenoura

Lista de ingredientes

Ingredientes para o Bacalhau:

500g de bacalhau dessalgado

2 colheres de azeite

1 dente de alho picado

Ingredientes para o Molho:

200g de maionese

1 colher de mostarda

Ervas finas a gosto



Modo de preparo

Inicie desfiando o bacalhau. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue o alho até dourar. Adicione o bacalhau e cozinhe por 5 minutos.

Para o molho, misture a maionese, a mostarda e as ervas finas até obter uma consistência homogênea.

Segredinho da Receita

O segredo está no tempo de dessalga do bacalhau. Deixe-o de molho por 48 horas, trocando a água a cada 8 horas.

Receitas de Natal



Canapés de ricota com azeiona

Lista de ingredientes

200g de ricota fresca
50g de azeitonas verdes picadas
2 colheres de sopa de azeite de oliva
Sal e pimenta a gosto
Pão integral ou de sua preferência, cortado em fatias pequenas

Modo de preparo

Em uma tigela, amasse a ricota até obter uma textura suave.
Misture as azeitonas picadas, o azeite, sal e pimenta.
Espalhe a mistura sobre as fatias de pão.
Sirva imediatamente ou guarde na geladeira até a hora de servir.

Segredinho da Receita

Para um sabor extra, adicione ervas finas picadas, como manjericão ou orégano, à mistura de ricota.



Receitas de Natal



Antepasto de berinjela

Lista de ingredientes

2 berinjelas grandes cortadas em cubos
1/4 de xícara de azeite de oliva extra virgem
2 dentes de alho picados
1/2 xícara de azeitonas pretas picadas
Sal e pimenta a gosto
Ervas frescas picadas (manjeriçã, orégano)



Modo de preparo

Salgue a berinjela e deixe-a descansar por 20 minutos para remover o amargor. Enxágue e seque.
Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho até ficar aromático. Adicione a berinjela e cozinhe até dourar.
Junte as azeitonas e ervas, cozinhando por mais alguns minutos.
Deixe esfriar e sirva.

Segredinho da Receita

Adicione um toque de vinagre balsâmico no final do cozimento para uma camada extra de sabor.

Receitas
de Natal



**QUER MAIS RECEITAS
PARA O NATAL?**

Acesse o site abaixo



<https://receitas.portalzoe.com.br/?s=natal>

SALADAS

por Zoe Ibarra,



Acesse para experimentar mais:

<https://receitas.portalzoe.com.br/>

Receitas de Natal



Coleslaw

Lista de ingredientes

- 1 cabeça de repolho verde, finamente fatiada
- 2 cenouras médias, raladas
- 1 cebola pequena, finamente picada
- 1 xícara de maionese
- 2 colheres de sopa de vinagre de cidra
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de chá de sementes de aipo (opcional)

Modo de preparo

Em uma tigela grande, combine o repolho, as cenouras e a cebola.

Em outra tigela, misture a maionese, o vinagre de cidra, o açúcar, o sal e a pimenta até ficar homogêneo.

Despeje o molho sobre os vegetais e misture bem. Cubra e refrigere por pelo menos uma hora antes de servir.

Segredinho da receita

Para uma versão mais leve, substitua a maionese por iogurte grego ou sour cream.

Receitas de Natal



Salada tropical natalina

Lista de ingredientes

Mix de folhas verdes (alface, rúcula, espinafre)
1 manga madura cortada em cubos
1/2 abacaxi cortado em cubos
1 romã para adicionar cor e sabor
Nozes picadas para uma textura crocante
Molho à base de suco de laranja, azeite, mostarda
Dijon e mel para temperar

Modo de preparo

Lave e seque as folhas verdes. Disponha-as em uma travessa grande.
Distribua a manga, o abacaxi e os grãos de romã sobre as folhas.
Salpique as nozes picadas por cima da salada.
Misture os ingredientes do molho e regue a salada antes de servir.

Segredinho da Receita

Para um sabor adicional, adicione raspas de limão ao molho, trazendo um aroma cítrico e frescor ao prato.



Receitas de Natal



Salada Natalina

Lista de ingredientes

500g de batatas cortadas em cubos
1 xícara de maionese
1/2 xícara de creme de leite
1/4 de xícara de mostarda
2 cenouras raladas
1/2 xícara de ervilhas
1/4 de xícara de uvas passas
1/4 de xícara de nozes picadas
Sal e pimenta a gosto
Raminhos de alecrim e cranberries para decorar

Modo de preparo

Cozinhe as batatas até ficarem macias.
Escorra e deixe esfriar.
Em uma tigela, misture a maionese, creme de leite, mostarda, sal e pimenta.
Adicione as batatas, cenouras, ervilhas, uvas passas e nozes. Misture bem.
Decore com alecrim e cranberries.
Leve à geladeira por algumas horas antes de servir.

Segredinho da receita

O segredo para uma Salada Natalina de Batatas perfeita é cozinhar as batatas no ponto certo: nem muito firmes, nem muito macias.

Receitas de Natal



Salada de repolho com manga

Lista de ingredientes

1 repolho médio, fatiado finamente
2 mangas maduras, cortadas em tiras
1/2 xícara de cenoura ralada
1/4 xícara de coentro fresco, picado
3 colheres de sopa de azeite de oliva
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela grande, misture o repolho fatiado, as tiras de manga, e a cenoura ralada.
Em uma tigela pequena, whisk together the olive oil, lemon juice, salt, and pepper.
Despeje o molho sobre a salada e misture bem.
Finalize adicionando o coentro picado e misture novamente.
Deixe a salada descansar por cerca de 10 minutos para os sabores se fundirem.

Segredinho da Receita

Para um toque especial, adicione um punhado de nozes torradas ou sementes de girassol para uma textura crocante extra!



Receitas de Natal



Salada de guirlanda

Lista de ingredientes

Folhas verdes variadas (alface, rúcula, espinafre)
Tomates-cereja
Azeitonas pretas
Fatias finas de pepino
Pedaços de queijo feta
Nozes ou sementes para decorar
Molho de sua preferência

Modo de preparo

Arrume as folhas verdes em um prato grande, formando a base da guirlanda.
Distribua os tomates-cereja, as azeitonas, as fatias de pepino e o queijo feta sobre as folhas, criando um padrão que imite uma guirlanda.
Adicione nozes ou sementes para um toque especial.
Sirva com o molho à parte para que cada um possa adicionar a gosto.

Segredinho da receita

Para um sabor extra, tempere as folhas verdes com um pouco de azeite de oliva, sal e pimenta antes de adicionar os outros ingredientes.

Receitas de Natal



**QUER MAIS RECEITAS
PARA O NATAL?**

Acesse o site abaixo



<https://receitas.portalzoe.com.br/?s=natal>

Acompanhamentos

por Zoe Ibarra,



Acesse para experimentar mais:

<https://receitas.portalzoe.com.br/>

Receitas de Natal



Receita Natalina Arroz à Grega

Lista de ingredientes

2 xícaras de arroz branco
4 xícaras de água
1 cenoura média picada em cubos pequenos
1/2 pimentão vermelho picado em cubos
1/2 pimentão verde picado em cubos
1/2 xícara de ervilhas frescas ou congeladas
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
3 colheres de sopa de azeite de oliva
Sal e pimenta a gosto
Salsinha picada para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.

Adicione o arroz e frite por alguns minutos.

Acrescente a água, tempere com sal e pimenta, e cozinhe em fogo médio até o arroz absorver toda a água.

Em outra panela, cozinhe a cenoura, os pimentões e as ervilhas até ficarem al dente.

Misture os vegetais ao arroz cozido.

Decore com salsinha picada antes de servir.

Segredinho da Receita

Para um sabor extra, adicione um pouco de caldo de legumes à água do arroz. Isso dará um toque especial ao prato.



Receitas de Natal



Salpicão Receita de Natal



Lista de ingredientes

2 xícaras de frango cozido e desfiado
1 cenoura ralada
1/2 xícara de milho verde
1/2 xícara de ervilhas
1 maçã verde picada em cubos
1/2 xícara de uvas-passas (opcional)
1/2 xícara de creme de leite
1/2 xícara de maionese
Sal e pimenta a gosto
1 pacote de batata palha

Modo de preparo

Em uma tigela grande, misture o frango desfiado, a cenoura, o milho, as ervilhas, a maçã e as uvas-passas.
Adicione o creme de leite e a maionese.
Tempere com sal e pimenta.
Misture bem todos os ingredientes.
Antes de servir, adicione a batata palha por cima para manter a crocância.

Segredinho da receita

Para um sabor extra, adicione um pouco de suco de limão ou vinagre na mistura, isso dará um toque de frescor ao prato.

Receitas de Natal



Arroz à piemontese

Lista de ingredientes

2 xícaras de arroz arbóreo ou carnaroli
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho amassados
4 xícaras de caldo de galinha ou legumes
1 xícara de vinho branco seco
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de creme de leite fresco
2 colheres de sopa de manteiga
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, refogue a cebola e o alho na manteiga até ficarem translúcidos.
Adicione o arroz e refogue por alguns minutos.
Acrescente o vinho branco e deixe evaporar.
Aos poucos, adicione o caldo de galinha, mexendo constantemente.
Quando o arroz estiver quase cozido, incorpore o queijo parmesão e o creme de leite.
Tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva quente.

Segredinho da Receita

Para um toque gourmet, adicione cogumelos salteados ou trufas raladas ao arroz.



Receitas de Natal



Maionese de batata com palmito



Lista de ingredientes

4 batatas médias cozidas e cortadas em cubos
1 xícara de palmito picado
1/2 xícara de ervilhas cozidas
1 cenoura média ralada
1/2 xícara de maionese
Sal e pimenta a gosto
Salsa picada para decora

Modo de preparo

Em uma tigela grande, combine as batatas, o palmito, as ervilhas e a cenoura. Adicione a maionese e misture delicadamente até que todos os ingredientes estejam bem envolvidos. Tempere com sal e pimenta a gosto. Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir. Decore com salsa picada na hora de servir.

Segredinho da receita

Para uma maionese mais saudável, substitua a maionese tradicional por uma versão caseira ou por iogurte natural.

Receitas de Natal



Farofa de bacon

Lista de ingredientes

200g de bacon cortado em cubos
2 xícaras de farinha de mandioca torrada
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
1/2 xícara de azeitonas verdes picadas
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Cheiro-verde picado para finalizar

Modo de preparo

Em uma frigideira grande, frite o bacon em fogo médio até ficar crocante.
Adicione a cebola e o alho, refogando até ficarem dourados.
Acrescente a farinha de mandioca e misture bem, cozinhando por alguns minutos.
Adicione as azeitonas, sal e pimenta-do-reino.
Finalize com cheiro-verde antes de servir.

Segredinho da Receita

Experimente adicionar um pouco de manteiga no final do preparo para uma farofa ainda mais saborosa e úmida.



Receitas de Natal



Farofa com uva-passa

Lista de ingredientes

2 xícaras de farinha de mandioca torrada
1 cebola média picada
1 dente de alho picado
1/2 xícara de uvas-passas
1/4 xícara de manteiga ou óleo
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Cheiro-verde picado para decorar

Modo de preparo

Em uma frigideira, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.
Acrescente as uvas-passas e deixe cozinhar por um minuto.
Adicione a farinha de mandioca, sal e pimenta-do-reino, mexendo constantemente.
Cozinhe até a farinha ficar dourada e crocante.
Finalize com cheiro-verde para um toque fresco e colorido.

Segredinho da receita

Para uma farofa ainda mais rica, adicione nozes picadas ou pedaços de bacon.

Receitas
de Natal



**QUER MAIS RECEITAS
PARA O NATAL?**

Acesse o site abaixo



<https://receitas.portalzoe.com.br/?s=natal>

Pratos principais

por Zoe Ibarra,



Acesse para experimentar mais:

<https://receitas.portalzoe.com.br/>

Receitas de Natal



Chester de Natal

Lista de ingredientes

- 1 Chester inteiro (aproximadamente 4 a 5 kg)
- 2 laranjas cortadas em quartos
- 1 cabeça de alho
- 1 ramo de alecrim fresco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C.
Tempere o Chester por dentro e por fora com sal, pimenta e ervas de sua escolha.
Recheie a cavidade do Chester com as laranjas, alho e alecrim.
Espalhe a manteiga sob a pele e por cima do Chester.
Asse no forno por cerca de 3 horas, regando ocasionalmente com os próprios sucos.

Segredinho da Receita

Para uma pele crocante e dourada, asse o Chester nos últimos 30 minutos a uma temperatura mais alta, cerca de 220°C.



Receitas de Natal



Frango Recheado de Natal

Lista de ingredientes

- 11 frango inteiro (cerca de 2-3 kg)
- 2 xícaras de farofa pronta ou caseira
- 100g de bacon em cubos
- 1 maçã verde picada
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 2 dentes de alho picados
- Sal, pimenta e ervas (alecrim, tomilho) a gosto

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, misture a farofa com bacon, maçã, nozes e alho.
3. Tempere o frango por dentro e por fora com sal, pimenta e ervas.
4. Recheie o frango com a mistura de farofa.
5. Asse no forno por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, ou até que esteja bem dourado e cozido.

Segredinho da receita

Para um frango ainda mais suculento, faça uma marinada com suco de laranja, alho e ervas, e deixe o frango marinando por algumas horas antes de assar.

Receitas de Natal



Maminha Assada no Sal Grosso e Batata

Lista de ingredientes

1 peça de maminha (aproximadamente 1,5 kg)
2 kg de sal grosso
4 batatas médias cortadas em rodelas
Ramos de alecrim e tomilho
Azeite de oliva
Pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 200°C.
Em uma assadeira, faça uma cama com metade do sal grosso.
Coloque a maminha sobre o sal, cobrindo-a completamente com o restante do sal grosso.
Asse por aproximadamente 1 hora para uma carne ao ponto.
Enquanto isso, tempere as batatas com azeite, alecrim, tomilho e pimenta.
Asse as batatas em outra assadeira até ficarem douradas e macias.
Retire a carne do forno, quebre a crosta de sal e fatie a maminha.

Segredinho da Receita

Para um sabor ainda mais especial, antes de assar, pincele a maminha com um pouco de azeite e espalhe alecrim e tomilho por cima.



Receitas de Natal



Costela Assada de Natal

Lista de ingredientes

- 1 peça de costela bovina (aproximadamente 2 kg)
- 4 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa de alecrim fresco picado
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- Sal grosso e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Faça uma pasta com alho, alecrim, azeite, sal e pimenta.
- Esfregue a pasta em toda a costela.
- Asse a costela em uma assadeira, coberta com papel alumínio, por cerca de 3 horas.
- Remova o papel alumínio e asse por mais 30 minutos para dourar.

Segredinho da receita

- Para uma costela ainda mais saborosa, deixe-a marinando na mistura de temperos durante a noite.

Receitas de Natal



Picanha à Manteiga de Natal

Lista de ingredientes

1 peça de picanha (aproximadamente 1-1,5 kg)
1/4 xícara de manteiga sem sal
2 dentes de alho picados
Sal grosso e pimenta-do-reino a gosto
Ramos de alecrim e tomilho

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 200°C.
Tempere a picanha com sal grosso e pimenta.
Em uma panela, derreta a manteiga com alho, alecrim e tomilho.
Besunte a picanha com a mistura de manteiga.
Asse a picanha por 30 minutos para um ponto mal passado, ajustando o tempo para o ponto desejado.

Segredinho da Receita

Para um sabor extra, adicione um toque de mostarda Dijon à mistura de manteiga.



Receitas de Natal



Lombo Assado de Natal



Lista de ingredientes

1 peça de lombo suíno (aproximadamente 2 kg)
4 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de azeite de oliva
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Ramos de alecrim e tomilho

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C.
Tempere o lombo com alho, mostarda, mel, azeite, sal e pimenta.
Disponha os ramos de alecrim e tomilho sobre o lombo.
Asse o lombo no forno por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, regando-o com os próprios sucos ocasionalmente, até que esteja dourado e cozido.

Segredinho da receita

Para um lombo ainda mais suculento, deixe-o marinando na mistura de temperos durante a noite.

Receitas de Natal



Suflê de Bacalhau de Natal

Lista de ingredientes

300g de bacalhau dessalgado e desfiado
4 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de leite
4 gemas de ovo
4 claras de ovo batidas em neve
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
Queijo parmesão ralado para gratinar

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C.
Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados.
Adicione a farinha de trigo e mexa até formar um roux (mistura de farinha e gordura).
Gradualmente, adicione o leite, mexendo sempre até obter um molho espesso.
Acrescente o bacalhau desfiado ao molho e tempere com sal, pimenta e noz-moscada a gosto.
Retire a panela do fogo e misture as gemas de ovo.
Delicadamente, incorpore as claras em neve à mistura.
Transfira a mistura para um refratário untado, polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno por cerca de 30 minutos até dourar.



Segredinho da Receita

Para um suflê ainda mais aromático, adicione um toque de salsa ou coentro picado à mistura.

Receitas de Natal



**QUER MAIS RECEITAS
PARA O NATAL?**

Acesse o site abaixo



<https://receitas.portalzoe.com.br/?s=natal>

Sobremessa

por Zoe Ibarra,



Acesse para experimentar mais:

<https://receitas.portalzoe.com.br/>

Receitas de Natal



Pavê de Natal com Morangos



Lista de ingredientes

1 pacote de biscoito champanhe
500ml de leite
2 gemas de ovo
3 colheres de sopa de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de essência de baunilha
Morangos frescos, lavados e cortados
Chocolate em pó para polvilhar

Modo de preparo

Em uma panela, misture o leite, as gemas e o amido de milho até obter um creme homogêneo.
Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
Adicione o leite condensado e a essência de baunilha ao creme, mexendo até incorporar bem.
Desligue o fogo e misture o creme de leite.
Em um refratário, faça camadas alternadas de biscoito champanhe, creme e morangos cortados.
Repita as camadas até preencher o refratário.
Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
Na hora de servir, polvilhe chocolate em pó por cima.

Segredinho da receita

Para um toque especial, você pode regar as camadas de biscoito com um pouco de licor de laranja, como Cointreau, para realçar o sabor dos morangos.

Receitas de Natal



Pavê de Panetone com Chocolate

Lista de ingredientes

1 panetone de chocolate (500g)
200g de chocolate meio amargo picado
1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de cacau em pó
Morangos frescos para decorar
Chocolate ralado para finalizar

Modo de preparo

Corte o panetone em fatias finas e reserve.
Em uma panela, misture o leite condensado, o cacau em pó e o leite.
Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até obter um creme homogêneo e espesso.
Desligue o fogo e misture o chocolate meio amargo picado até derreter completamente.
Adicione 1 lata de creme de leite ao creme de chocolate e misture bem.
Em um refratário, faça camadas alternadas de fatias de panetone e creme de chocolate.
Repita as camadas até preencher o refratário.
Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
Na hora de servir, cubra com a segunda lata de creme de leite batido em chantilly.
Decore com morangos frescos e chocolate ralado.

Segredinho da Receita

Para um toque extra de chocolate, você pode adicionar raspas de chocolate branco por cima do chantilly.



Receitas de Natal



Mousse de Chocolate de Natal



Lista de ingredientes

200g de chocolate meio amargo
4 ovos
1/4 de xícara de açúcar
1 colher de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal
1/2 xícara de creme de leite fresco
Morangos frescos para decorar
Raspas de chocolate para finalizar

Modo de preparo

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas e reserve.
Separe as gemas das claras dos ovos.
Em uma tigela grande, bata as gemas com metade do açúcar até obter um creme claro e fofo.
Adicione a essência de baunilha e o chocolate derretido às gemas e misture bem.
Em outra tigela, bata as claras com o restante do açúcar e uma pitada de sal até obter picos firmes.
Delicadamente, incorpore as claras batidas ao creme de chocolate.
Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de chantilly.
Incorpore o chantilly ao creme de chocolate e claras.
Transfira a mousse para taças individuais ou um recipiente grande.
Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até firmar.
Na hora de servir, decore com morangos frescos e raspas de chocolate.

Segredinho da receita

Para um toque natalino, você pode adicionar uma pitada de canela em pó à mousse antes de levar à geladeira.

Receitas de Natal



Mousse de leite ninho natal

Lista de ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara de Leite Ninho
1 envelope de gelatina sem sabor
1/2 xícara de água
Morangos frescos para decorar
Raspas de chocolate branco para finalizar

Modo de preparo

Em um liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o Leite Ninho.
Dissolva a gelatina sem sabor na água e leve ao micro-ondas por alguns segundos até liquefazer.
Adicione a gelatina dissolvida à mistura do liquidificador e bata tudo até obter um creme homogêneo.
Transfira a mistura para taças individuais ou um recipiente grande.
Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até firmar.
Na hora de servir, decore com morangos frescos e raspas de chocolate branco.



Segredinho da Receita

Para dar um toque natalino, você pode adicionar um pouco de essência de baunilha ao creme antes de levar à geladeira.

Receitas de Natal



Marido Gelado

Lista de ingredientes

3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

Para o Creme:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 medida da lata de leite condensado de leite

Para a Montagem:

1 lata de pêssegos em calda (ou outra fruta de preferência)
1 lata de abacaxi em calda (opcional)
Cerejas em calda para decorar (opcional)
Coco ralado para decorar

Modo de preparo

Preparo do Bolo:

Preaqueça o forno a 180°C.

Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro.

Acrescente o leite e misture bem.

Adicione a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e o sal. Misture até a massa ficar homogênea.

Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada.

Asse no forno preaquecido por cerca de 30 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.

Retire o bolo do forno e deixe esfriar completamente.

Preparo do Creme:

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite até obter um creme liso.

Montagem do "Marido Gelado":

Corte o bolo já frio em pedaços pequenos.

Em um refratário, faça uma camada de bolo no fundo.

Por cima do bolo, coloque uma camada de pêssegos em calda picados (reserve alguns para decorar).

Despeje parte do creme sobre os pêssegos.

Continue fazendo camadas alternadas de bolo, frutas e creme até terminar os ingredientes.

Termine com uma camada de creme.

Decore com pêssegos em calda, cerejas e coco ralado.

Leve à geladeira por algumas horas, de preferência de um dia para o outro, para que a sobremesa fique bem gelada e os sabores se misturem.

Receitas de Natal



**QUER MAIS RECEITAS
PARA O NATAL?**

Acesse o site abaixo



<https://receitas.portalzoe.com.br/?s=natal>

Receitas de Natal

por Zoe Ibarra,



Acesse para experimentar mais:

<https://receitas.portalzoe.com.br/>