

RECEITAS NATALINAS

SOBREMESAS



DALLORA

**DALLORA****RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS**

Bombom de Uva na Travessa



Ingredientes

- 700 g de uva thompson
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

- DALLORA Sweet Line® Chocolate
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 g de chocolate meio amargo

Preparo

- Solte as uvas do cacho, lave-as, seque bem e reserve.
- Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina e leve ao fogo médio, mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
- Deixe esfriar, adicione 1 caixinha de creme de leite e reserve.
- Em uma travessa, coloque todo o creme branco, forre o creme com as uvas e cubra com DALLORA Sweet Line® Chocolate por cima.
- Pique o chocolate meio amargo e jogue por cima.
- Leve à geladeira e sirva gelado.

Dica!

Reserve algumas uvas para fazer a decoração por cima.





RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS

Torta Natalina de Doce de Leite



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- DALLORA Sweet Line® Doce de Leite
- 2 barras de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de coco ralado

- 1 pacote de bolacha maisena
- 140 g de manteiga derretida
- Cerejas a gosto para decorar
- 100 g de amêndoas laminadas

Preparo



- Derreta o chocolate no micro-ondas. Misture com o creme de leite para fazer a ganache de chocolate e reserve.
- Triture as bolachas no liquidificador.
- Derreta a manteiga e misture com a farofa de bolachas.
- Espalhe a massa no fundo e laterais de uma forma de fundo falso.
- Asse em fogo baixo por 15 minutos.
- Deixe na geladeira por 30 minutos.
- Em um recipiente, misture o DALLORA Sweet Line® Doce de Leite com o coco ralado e em seguida despeje sobre a massa.
- Coloque a ganache por cima e decore com as cerejas e amêndoas laminadas.
- Deixe na geladeira por 6h e sirva.

Dica!

Quer um toque ainda mais natalino? Acrescente uma pitada de canela por cima. Fica irresistível!



RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS

Taça cremosa de chocolate e baunilha

Ingredientes

- DALLORA Sweet Line® Chocolate
- Biscoito, Morangos ou Uvas
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 litro de Leite Integral
- 2 colheres (sopa) de Amido de Milho
- 1 colher (chá) de Essência de Baunilha

Preparo

Creme Branco (Base)

- Dissolva o amido de milho em meia xícara de leite.
- Misture em uma panela: leite condensado, leite restante, amido dissolvido e baunilha.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
- Retire do fogo. Cubra com filme plástico em contato com o creme e deixe esfriar totalmente.

Montagem

- Monte em taças individuais ou em uma taça grande:
- Comece com uma camada fina do Creme Branco (pode incluir biscoito umedecido em leite),
- Adicione morangos ou uvas picadas,
- Coloque mais Creme Branco até 2/3 da taça,
- Finalize com DALLORA Sweet Line® Chocolate.
- Decore com um morango e leve à geladeira por 1 a 2 horas.

Dica!

Adicione raspas de chocolate na cobertura para dar ainda mais sabor!





RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS

Pavê de Doce de Leite e Nozes

Ingredientes

- 400 ml de leite
- 4 gemas peneiradas
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- DALLORA Sweet Line® Doce de Leite

- 180 g de biscoitos champanhe
- 100 g de nozes trituradas

Ingredientes da calda

- 200 ml de água
- Cravos-da-índia e canela em pau a gosto
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Preparo

- Aqueça o leite até levantar fervura. Reserve.
- Com um batedor de arame (fouet), bata as gemas com o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiçado e misture o amido.
- Adicione o leite quente à gemada, sem deixar de mexer, e coe.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
- Fora do fogo, adicione o creme de leite e a essência de baunilha.
- Reserve coberto com filme plástico aderido à superfície até esfriar.
- Numa travessa retangular (16 x 24 cm), alterne camadas de biscoitos levemente umedecidos na calda, creme, DALLORA Sweet Line® Doce de Leite e nozes.
- Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Calda

- Ferva os ingredientes por 3 minutos.

Dica!

Para fatias perfeitas, leve o pavê ao freezer por 30 minutos antes de cortar.



**DALLORA®****RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS**

Creme Romeu e Julieta

Ingredientes

- 200 g de DALLORA® Requeijão Tradicional
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 150 g de goiabada cremosa (ou derretida com um pouquinho de água)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Preparo



- No liquidificador, bata o requeijão DALLORA, o leite condensado, o creme de leite e a baunilha até obter um creme homogêneo e bem liso.
- Despeje o creme em taças individuais ou em uma travessa grande.
- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas para firmar levemente.
- Antes de servir, espalhe por cima uma camada generosa da goiabada cremosa.
- Finalize com raspas de goiabada ou pedacinhos decorativos por cima.

Dica!

Se quiser inovar, adicione uma farofa crocante de biscoito amanteigado entre o creme e a goiabada.





RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS

Rocambole simples



Ingredientes

- 4 ovos médios
- 4 colheres de sopa (cheias) de açúcar
- 4 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- DALLORA Sweet Line® Chocolate ou Doce de Leite

Preparo



- Unte uma forma de 36 x 30 cm com margarina e farinha (ou use desmoldante/papel-manteiga). Preaqueça o forno a 180 °C.
- Separe as claras e bata com sal até ficarem firmes. Adicione as gemas uma a uma, depois o açúcar aos poucos.
- Misture delicadamente a farinha peneirada com um fouet. Faça movimentos de baixo para cima e de fora para dentro. A massa não pode perder o ar.
- Despeje a massa na forma e asse por cerca de 18 minutos, até dourar levemente.
- Desenforme sobre um pano úmido polvilhado com açúcar.
- Espalhe o recheio de DALLORA Sweet Line® Chocolate ou Doce de Leite e enrole com ajuda do pano.
- Corte as pontas e finalize com açúcar de confeiteiro.

Dica!

Espalhe nozes, castanhas ou amêndoas picadas sobre o recheio antes de enrolar.



RECEITAS NATALINAS - SOBREMESAS

Panetone Trufado com Doce de Leite

Ingredientes

Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 140 g de Açúcar
- 6 gemas de ovos
- 10 g de Sal
- 140 g de manteiga
- 5 ml de essência de baunilha
- 20 ml de essência de panetone

- 50 ml de água
- 300 g de frutas cristalizadas
- 150 g uvas-passas
- DALLORA Sweet Line® Doce de Leite

Espanja

- 300 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 125 ml de água

Preparo

- Misturar os ingredientes da esponja até obter uma massa homogênea. Cobrir com plástico filme e deixar descansar por 30 minutos.
- Na batedeira com o gancho ou com as mãos, misture a esponja, os ingredientes secos e as gemas. Inicie a sova e adicione a água aos poucos. Acrescente a manteiga aos poucos, mantendo a sova na velocidade média. Quando atingir o ponto de véu (massa lisa e elástica), diminua a velocidade da batedeira. Coloque as essências e, por último, as frutas. Bata na velocidade baixa somente para misturar. Pese e boleie a massa com 550 g.
- Coloque na forma de panetone e deixe crescer até que a massa esteja na altura da forma (aproximadamente 3 horas) asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 30 minutos. Deixe esfriar completamente.
- Após o panetone bem frio, faça uma cavidade em cima, coloque o DALLORA Sweet Line® Doce de Leite e decore a seu gosto.

Dica!

Adicione canela, paçoca ou amendoim para dar ainda mais sabor na receita!

