

DOCES

*com leite condensado
na Bimby*



Nestlé

Leite Condensado

CLÁSSICOS *de sempre*

Doces que nos despertam memórias de outros tempos. Receitas que atravessam gerações feitas com o seu leite condensado de sempre...

BOLO BRIGADEIRO

INGREDIENTES P/ O BOLO

90 g açúcar
5 ovos
100 g farinha
1 c. chá fermento p/ bolos
20 g chocolate em pó Nestlé

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

1 lata de doce de leite condensado
Creme de Chocolate Nestlé

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

200 g chocolate p/ culinária Nestlé,
em pedaços
100 g natas frescas Longa Vida
Chocolate granulado q.b p/ decorar

PREPARAÇÃO DO BOLO

1. Coloque no copo a "borboleta", o açúcar, os ovos e bata **5 min/vel 3**.
2. Aqueça o forno a 180°C.
3. Junte a farinha, o fermento, o chocolate em pó e programe **15 seg/vel 3**.
4. Deite o preparado numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
5. Leve ao forno cerca de 25 minutos.
6. Retire o bolo do forno, deixe arrefecer. Quando estiver frio desenforme e corte-o ao meio no sentido longitudinal.
7. Recheie generosamente com o leite condensado com chocolate.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA

8. Com o copo limpo e seco, pulverize o chocolate **15 seg/vel 9**. Com a espátula ajude a baixar o chocolate das paredes do copo.
9. Junte as natas e programe **3 min/90°C/vel 2**.
10. Cubra o bolo e decore com o granulado de chocolate.

8 Pax

Bimby: 8.30min

Total: 38.30min



PINHEIRO DE NATAL

INGREDIENTES

6 ovos
120 g manteiga
250 g chocolate p/ culinária Nestlé
100 g farinha
Raspa 1 laranja

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
Cacau em pó Nestlé q.b.

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque a "borboleta", as claras e bata **6 min/vel 3 1/2**. Reserve.
3. Sem a "borboleta", deite no copo as gemas, a manteiga e programe **4 min/70°C/vel 4**.
4. Adicione o chocolate deixe amolecer alguns instantes e programe **15 seg/vel 6**.
5. Junte a farinha e programe **15 seg/vel 3**.
6. Coloque a "borboleta", adicione a raspa da laranja, as claras e envolva **10 seg/vel 3**. Com a ajuda da espátula verifique se ficou tudo bem envolvido. Caso seja necessário envolva mais alguns segundos.
7. Unte e polvilhe uma forma tipo pinheiro, verta a massa e alise. Leve ao forno cerca de 20 minutos.
8. Por fim, barre o pinheiro com leite condensado e polvilhe com o cacau em pó.

Dica

⌘
Pode usar um tabuleiro rectangular e recortar o bolo em forma de pinheiro.

8 a 10 PAX
Bimby: 11 min
Total: 35min



SALAME

INGREDIENTES

100 g bolacha Maria

50 g amêndoas laminadas

190 g leite condensado

Creme de Chocolate Nestlé

15 g manteiga

2 gemas de ovo

PREPARAÇÃO

1. Coloque as bolachas no copo, a amêndoa e pique

8 seg/vel 4. Reserve.

2. Deite no copo o leite condensado, a manteiga, as gemas e programe **1,30 min/80°C/vel 4.**

3. Incorpore a bolacha picada e programe **10 seg/vel 1 ½.**

4. Com a espátula acabe de envolver.

5. Coloque a mistura sobre uma folha de alumínio e deixe arrefecer.

6. Molde em forma de rolo. Embrulhe bem e leve ao frigorífico até que endureça.

7. Sirva cortado em fatias.

Dica ^{de}

Faça de véspera para ganhar a consistência desejada.

Aprox. 350g

Bimby: 2 Min

Total: 5 H



FARÓFIAS

INGREDIENTES

30 g açúcar
6 claras de ovo
1 pitada de sal

INGREDIENTES P/ O CREME

1 lata de leite condensado
Tradicional Nestlé
4 gemas de ovo
½ c. chá essência de baunilha
Raspa de meio limão
Canela em pó p/ decorar

PREPARAÇÃO DAS FARÓFIAS

1. Com o copo limpo e seco coloque o açúcar e pulverize **10 seg/vel 9**.
2. Coloque a "borboleta", as claras, o sal e programe **6 min/70°C/vel 3 ½**.
3. Divida as claras em 6 porções e coloque-as uns instantes sobre papel de cozinha para eliminar o excesso de humidade. Coloque em taças individuais.

PREPARAÇÃO DO CREME

4. Coloque todos os ingredientes e programe **6 min/90°C/vel 3 ½**, deixe arrefecer um pouco.
5. Deite o creme por cima das farófias e sirva polvilhado com canela.

6 PAX

Bimby: 12 Min
Total: 15 Min



LEITE CREME

INGREDIENTES

1000 g leite
1 lata de leite condensado
Tradicional Nestlé
4 gemas de ovo
40 g amido de milho
1 casca de limão (só a parte amarela)
Açúcar p/ polvilhar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo pela ordem indicada, excepto a casca de limão e programe **15 seg/vel 3 ½**.
2. Adicione a casca de limão e programe **12 min/90°C/vel 2**.
3. Retire a casca de limão e deite numa travessa.
4. Depois de arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com o ferro quente.

8 PAX

Bimby: 12 Min

Total: 15 Min



BABA DE CAMELO

INGREDIENTES

6 ovos;
1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
100 g amêndoa laminada e torrada
p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as claras e bata **6 min/vel 3 1/2**. Reserve.
2. Sem a "borboleta", deite o leite condensado, as gemas e programe **3 min/vel 3**.
3. Envolve delicadamente o preparado às claras reservadas com a ajuda de uma vara de arames.
4. Deite em taças individuais e leve ao frigorífico. Sirva polvilhada com amêndoa.

6 PAX

Bimby: 9 Min

Total: 4-5 H



Os nossos **PUDINS**

Há doces perfeitos para todas as ocasiões, para adoçar a boca de miúdos e graúdos! Não há nada como o toque doce mas leve de um pudim caseiro, dos nossos!

MINI FLANS DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
Tradicional Nestlé
100 g natas frescas **Longa Vida**
1 c. chá amido de milho
4 ovos
Raspa de 1 limão
65 g sumo de limão
12 c. sopa caramelo líquido.

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo o leite condensado, as natas e programe **4 min/100°C/vel 2**.
2. Junte o amido de milho, os ovos e bata **20 seg/vel 3 ½**.
3. Junte a raspa de limão, o sumo e programe **10 seg/vel 3**.
4. Deite 1 colher de sopa de caramelo líquido em cada uma das forminhas e barre, deite o preparado e cubra-as com folha de papel de alumínio. Coloque as forminhas na **Varoma**.
5. No copo limpo deite 1000 g de água, coloque a **Varoma** e programe **40 min/Varoma/vel 2**.
6. Retire da **Varoma**, deixe arrefecer quase por completo e desenforme. Leve ao frigorífico até servir.

12 Un

Bimby: 44.30 Min

Total: 48 Min



FLANS DE COCO

INGREDIENTES P/ O CARAMELO

150 g açúcar
Gotas de limão q.b.

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

1000 g leite de coco

6 ovos

Coco ralado q.b. p/ decorar.

PREPARAÇÃO

- 1.** Comece por fazer o caramelo, colocando o açúcar numa frigideira com umas gotas de sumo de limão.
- 2.** Barre com o caramelo forminhas individuais ou uma forma tipo coroa e reserve.
- 3.** Coloque a "borboleta", o leite condensado, o leite de coco, os ovos e programe **1,30 min/vel 3**. Deite este preparado nas forminhas, cubra-as com o papel de alumínio e coloque-as na **Varoma**.
- 4.** No copo limpo deite 1000 g de água, coloque a **Varoma** e programe **40 min/Varoma/vel 2**.
- 5.** Retire da **Varoma** e deixe arrefecer. Desenforme e polvilhe com o coco ralado.

Dica

Faça de véspera para obter a consistência desejada.
Se usar uma forma tipo coroa, programe **50 min/Varoma/vel 2**.



PUDIM DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

500 g leite

3 ovos

2 gemas de ovo

Caramelo líquido q.b. p/ barrar

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", o leite condensado, o leite, os ovos, as gemas e programe **30 seg/vel 3**.

2. Deite o preparado na forma previamente caramelizada. Coloque a forma na **Varoma** e cubra com papel de alumínio.

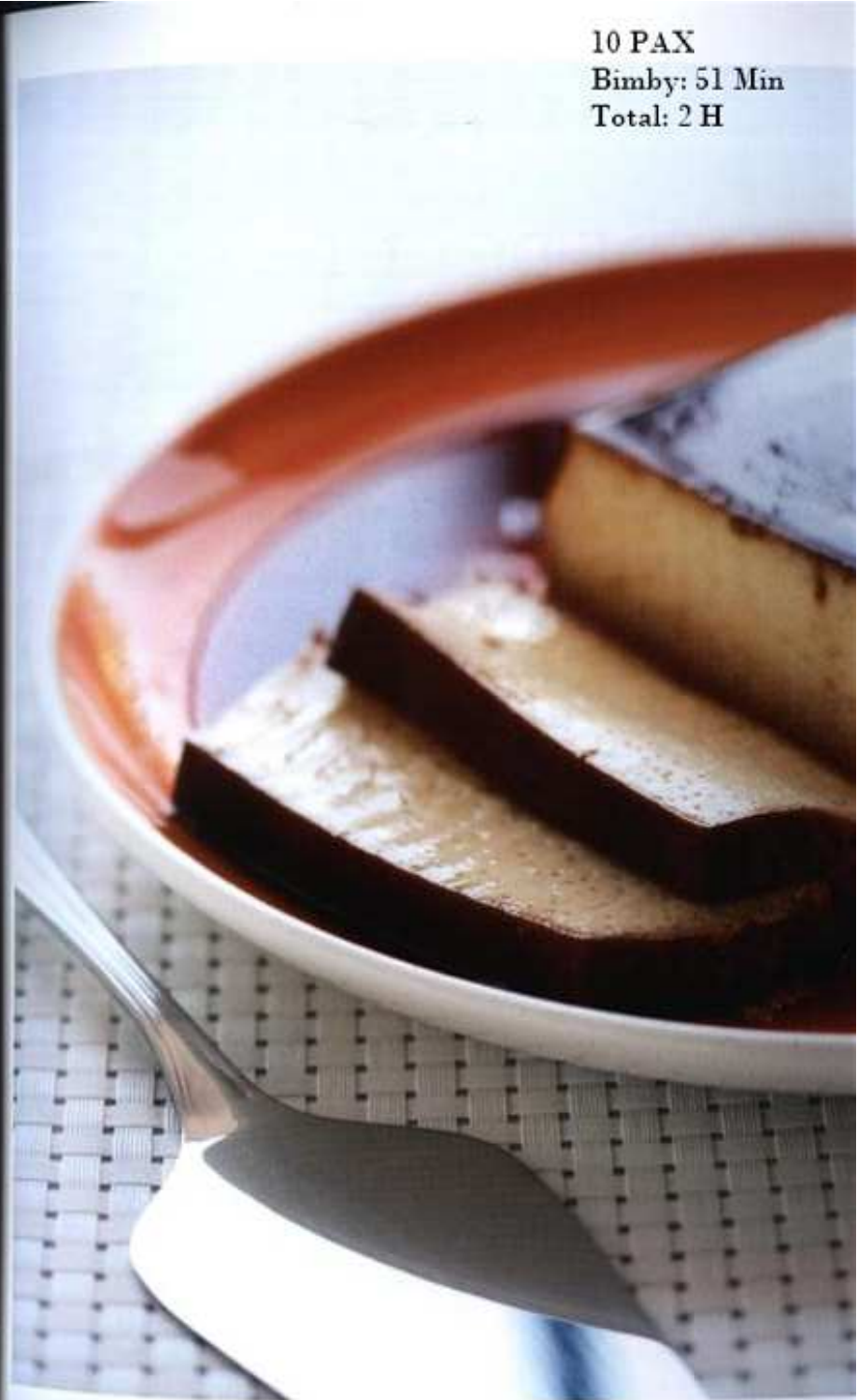
3. No copo limpo deite 1000 g de água, coloque a **Varoma** e programe **50 min/Varoma/vel 2**.

4. Retire da **Varoma**, deixe arrefecer e desenforme.

Dica ^{te}

Faça de véspera para obter a consistência desejada.

10 PAX
Bimby: 51 Min
Total: 2 H



PUDIM FLAN DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES P/ O CARAMELO

150 g açúcar
Gotas de limão q.b

INGREDIENTES

1 lata leite condensado **Cozido Nestlé**
1000 g de leite
6 ovos

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer o caramelo, colocando o açúcar numa frigideira com umas gotas de sumo de limão.
2. Barre com o caramelo a forma ou as forminhas individuais e reserve.
3. Coloque a "borboleta", o leite condensado, o leite, os ovos e programe **1,30 min/vel 3**.
4. Deite este preparado na forma, cubra-a com papel de alumínio e coloque-a na **Varoma**. Reserve.
5. No copo limpo deite 1000 g de água, coloque a **Varoma** e programe **50 min/Varoma/vel 2**.
6. Retire da **Varoma**, deixe arrefecer e desenforme. Leve ao frigorífico até servir.

Dica

Deve desenformar o pudim apenas quando este estiver totalmente frio.

8/10 PAX
Bimby: 51.30 Min
Total: 2 H



PUDIM COM FRUTOS VERMELHOS

INGREDIENTES

200 g chocolate p/ culinária Nestlé.
em pedaços

190 g leite condensado Tradicional Nestlé

200 g natas Longa Vida

100 g doce de frutos vermelhos

50 g manteiga

100 g frutos vermelhos p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo o chocolate e programe **4 seg/vel 7**.

2. Adicione os restantes ingredientes no copo e programe

5 min/50°C/vel 3 1/2.

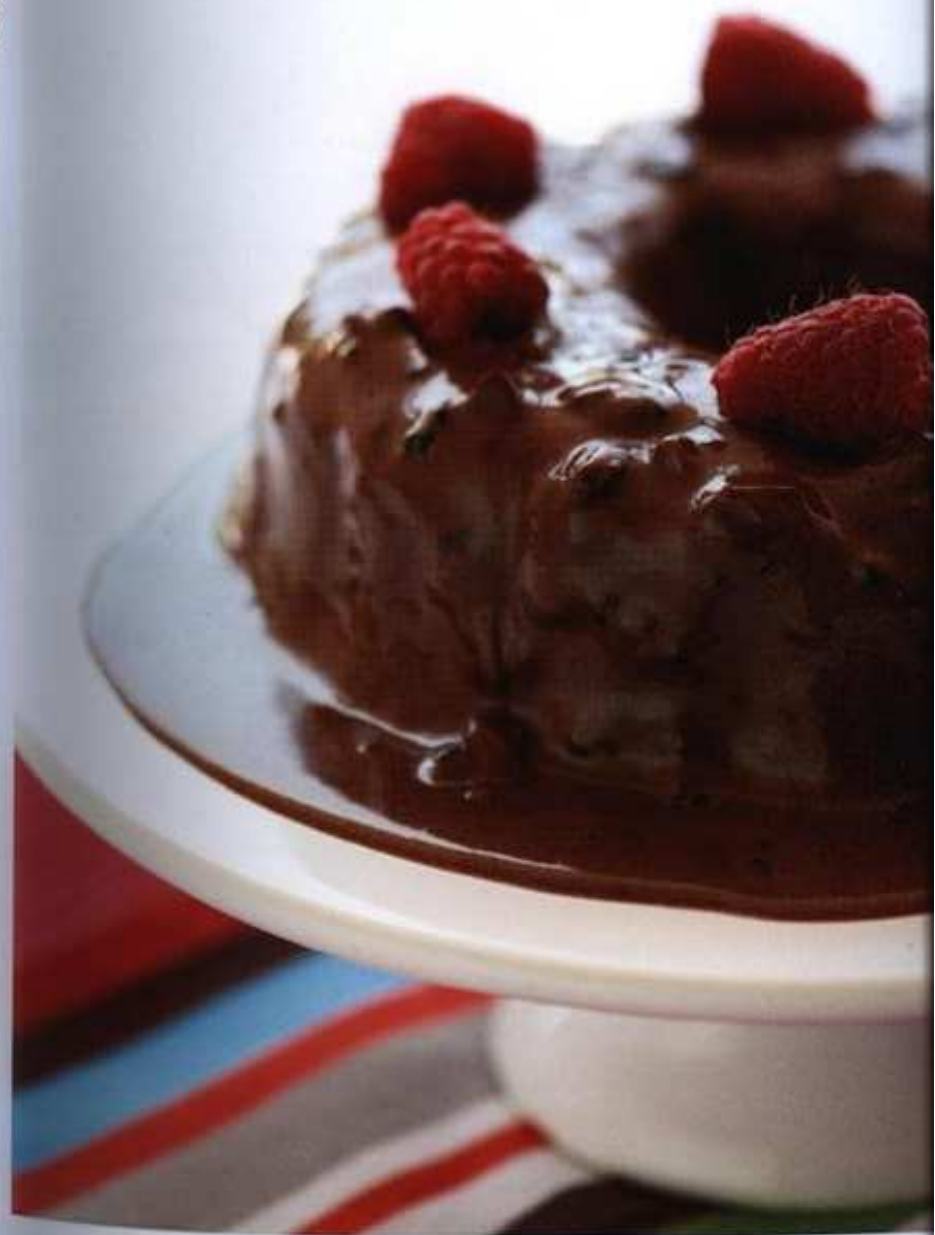
3. Deite numa forma de silicone para pudim e leve ao frigorífico cerca de 4 horas.

4. Desenforme quando estiver totalmente frio. Decore com frutos vermelhos.

Dica 

Faça de véspera para obter a consistência desejada.

6 PAX
Bimby: 5 Min
Total: 4H



DOCES *e docinhos*

Pequenos mimos de diferentes formas e feitios que fazem as delícias de todos! Surpreenda quem mais ama com estes doces, ideais até para oferecer.

COCADAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

250 g leite

260 g leite de coco

400 g coco ralado

Coco ralado ou açúcar q.b p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Junte todos os ingredientes no copo e programe **20 min/100°C/vel 4**.
2. Retire do copo e deixe arrefecer.
3. Faça bolinhas e envolva em coco ou açúcar.

58 Un

Bimby: 20 Min

Total: 1 H



BRIGADEIROS

INGREDIENTES

1 lata leite condensado

Creme de Chocolate Nestlé

10 g manteiga

Granulado de chocolate q.b. p/ decorar

Formas de papel pequenas p/ doces

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes, excepto o granulado no copo, e programe **25 min/100°C/vel 4**. Substitua o copo de medida pelo cesto para evitar salpicos.

2. Retire de imediato para um recipiente untado com manteiga e deixe arrefecer.

3. Unte as mãos com manteiga e faça bolas, envolva no granulado de chocolate e coloque em formas de papel.

BEIJINHOS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

50 g coco ralado

10 g margarina p/ culinária

Coco ralado q.b. p/ envolver

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **12 min/100°C/vel 4**. Substitua o copo de medida pelo cesto. Retire de imediato para um tabuleiro untado com margarina. Deixe arrefecer.

2. Com a ajuda das mãos untadas com margarina faça bolas pequenas e envolva no coco ralado.

25 Un

Bimby: 25 Min

Total: 1H

(Brigadeiros)



MERENGUES RECHEADOS

INGREDIENTES

150 g açúcar
3 claras de ovo (grande)
1 pitada de sal
¼ c. chá cremor de tártaro

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

1 lata de doce de leite condensado
Cozido Nestlé

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 120°C.
2. Com o copo limpo e seco coloque o açúcar e pulverize **15 seg/vel 9**. Reserve.
3. Coloque a "borboleta", as claras, o sal, o cremor de tártaro e programe **5 min/vel 3 ½**. Sem o copo de medida.
4. Programe **30 seg/vel 3** e junte o açúcar reservado através do bocal da tampa.
5. Deite o preparado num saco de pasteleiro ou num saco de plástico com a ponta cortada.
6. Num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal faça pequenos montes e leve ao forno cerca de 1 hora, depois reduza a temperatura para 60°C por mais 1 hora.
7. Desligue o forno, não abra a porta e deixe os merengues arrefecerem por completo dentro do forno.
8. Sirva cada 2 unidades recheadas com o leite condensado cozido.

20 Un

Bimby: 6 Min

Total: 2 H 30Min



TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

500 g chocolate p/ culinária Nestlé em pedaços
200 g manteiga amolecida
5 gemas de ovo
1 lata de doce de leite condensado
Cozido Nestlé
2 c. sopa de whisky
100 g de cacau em pó Nestlé p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Deite o chocolate no copo e pulverize **25 seg/vel 9**. Com a ajuda da espátula baixe o chocolate das paredes do copo.
2. Junte a manteiga e programe **1,30 min/ 80°C/vel 4**.
3. Adicione as gemas, o leite condensado, o whisky e programe **30 seg/vel 4**.
4. Verta o preparado para um tabuleiro untado com manteiga, espalhe e deixe arrefecer totalmente no frigorífico.
5. Faça bolinhas e passe pelo cacau em pó.
6. Leve ao frigorífico algumas horas antes de servir.

DOCINHOS DE QUEIJO

INGREDIENTES

50 g queijo Parmesão, em pedaços
1 lata de leite condensado
Tradicional Nestlé
1 gema de ovo
Açúcar q.b. p/ decorar
Formas de papel pequenas p/ doces

PREPARAÇÃO

1. Coloque o queijo no copo e rale **15 seg/vel 5**.
2. Adicione a lata de leite condensado, a gema e programe **35 min /100°C/vel 4**. Retire o copo de medida e coloque o cesto por cima da tampa.
3. Deite o preparado num prato previamente untado com manteiga e deixe arrefecer.
4. Faça bolinhas, envolva em açúcar e coloque em formas de papel.

Aprox. 70 Un
Bimby: 2.30Min
Total: 2 H
(Trufas de Chocolate)



Doces de **COLHER**

Há sabores que não esquecemos e colheradas que nos fazem tocar o céu. Doces cremosos de fruta, chocolate ou café, mas todos com aquele toque do seu leite condensado!

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 folhas grandes de gelatina
500 g natas frescas **Longa Vida**,
bem frias
1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
Cacau em pó Nestlé p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Coloque numa taça a gelatina com um pouco de água. Reserve.
2. Coloque a "borboleta", as natas e programe **2,20 min/vel 3 1/2**.
3. Junte o leite condensado e envolva **15 seg/vel 3**.
4. Escorra a gelatina e leve ao microondas cerca de 20 seg.
5. Com a Bimby em movimento na **vel 3**, deite a gelatina derretida através do bocal da tampa.
6. Leve ao frigorífico cerca de 2 horas.
7. Quando servir decore com cacau em pó.

6 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 2 H



CREME DE CARAMELO

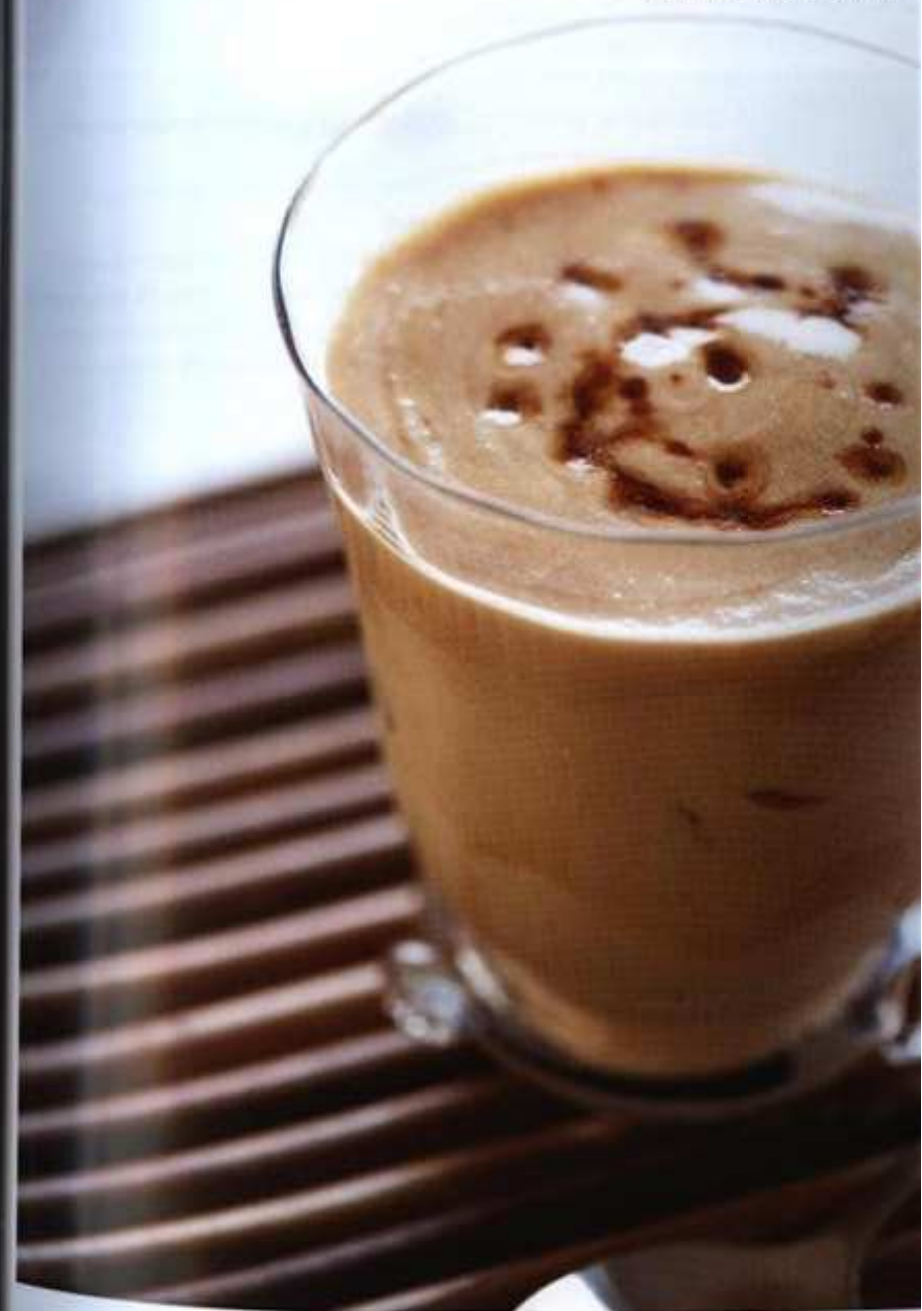
INGREDIENTES

4 ovos
2 folhas grandes de gelatina
1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
200 g natas frescas **Longa Vida**

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as claras e programe **4 min/vel 3**. Reserve.
2. Coloque a gelatina numa taça com água fria. Reserve.
3. Com a "borboleta" deite o leite condensado cozido no copo e bata **5 seg/vel 3**.
4. Junte as gemas e programe **15 seg/vel 3**.
5. Adicione as natas e bata **15 seg/vel 3**.
6. Escorra a água da gelatina e leve ao microondas cerca de 20 seg.
7. Verta um pouco do preparado sobre a taça da gelatina derretida e mexa com um garfo.
8. Coloque a Bimby em funcionamento na **vel 3** e verta esta mistura através do bocal da tampa.
9. Junte as claras e envolva **8 seg/vel 3**.
10. Leve ao frigorífico durante 2 horas e sirva.

6 PAX
Bimby: 5 Min
Total: 2 H 30 Min



MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

5 ovos
50 g manteiga
1 lata leite condensado **Tradicional Nestlé**.
200 g chocolate p/ culinária Nestlé.

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as claras e programe **5 min/vel 3 1/2**. Reserve.
2. Deite no copo a manteiga, as gemas, o leite condensado e programe **4 min/ 80°C/vel 4**.
3. Junte através do bocal da tampa o chocolate partido em pedaços e deixe amolecer por instantes. Programe **15 seg/vel 6**.
4. Coloque numa taça e envolva delicadamente o chocolate às claras reservadas com a ajuda de uma vara de arames.
5. Leve ao frigorífico.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

50 g açúcar
3 folhas grandes de gelatina
8 ovos
1 pitada de sal
250 g natas frescas **Longa Vida** bem frias
1 lata de leite condensado **Tradicional Nestlé**
50 g manteiga
200 g chocolate branco p/ culinária
Raspas de chocolate q.b p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Pese o açúcar e reserve.
2. Numa taça coloque a gelatina num pouco de água e reserve.
3. Coloque a "borboleta", as claras, o sal e bata **8 min/vel 3 1/2**. Nos 30 seg finais adicione o açúcar através do bocal da tampa. Deite numa taça e reserve.
4. Com a "borboleta" bata as natas **2 min/vel 3 1/2**. Reserve.
5. Sem a "borboleta" coloque no copo o leite condensado, a manteiga, as gemas e programe **5 min/80°C/vel 4**.
6. Adicione o chocolate partido através do bocal da tampa e espere que derreta.
7. De seguida bata **15 seg/vel 6**.
8. Com a Bimby em funcionamento na **vel 4**, deite a gelatina escorrida através do bocal da tampa.
9. Incorpore as natas e programe **10 seg/vel 3**.
10. Junte o preparado às claras reservadas e envolva com a ajuda de uma vara de arames.
11. Leve ao frigorífico cerca de 6 horas. Sirva decorado com as raspas de chocolate.

Dica

Em ambos os casos faça de véspera para ganhar a consistência desejada.

8 PAX
Bimby: 9 Min
Total: 12 H
(Mousse de Chocolate)



CREME DE CAFÉ

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

200 g natas **Longa Vida** bem frias
1 1/2 c. chá licor de café
Grãos de café q.b. p/ decorar

INGREDIENTES P/ O CREME

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

280 g leite
5 g Nescafé
30 g amido de milho

PREPARAÇÃO DA COBERTURA

1. Coloque a "borboleta", as natas e programe **1,40 min/vel 3 1/2**.
2. Programe **15 seg/vel 3 1/2**, deite o licor através do bocal da tampa.
3. Reserve no frigorífico.

PREPARAÇÃO DO CREME

4. Coloque no copo o leite condensado, o leite, o Nescafé, o amido de milho e programe **12 min/90°C/vel 2**.
5. Coloque o preparado em copos ou taças individuais e deixe arrefecer.
6. Cubra com as natas reservadas e sirva frio decorado com os grãos de café.

6 PAX
Bimby: 14 Min
Total: 4H



MOUSSE DE TIRAMISU

INGREDIENTES P/ A MOUSSE

- 2 folhas grandes de gelatina
- 1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
- 3 ovos
- 500 g queijo Mascarpone

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

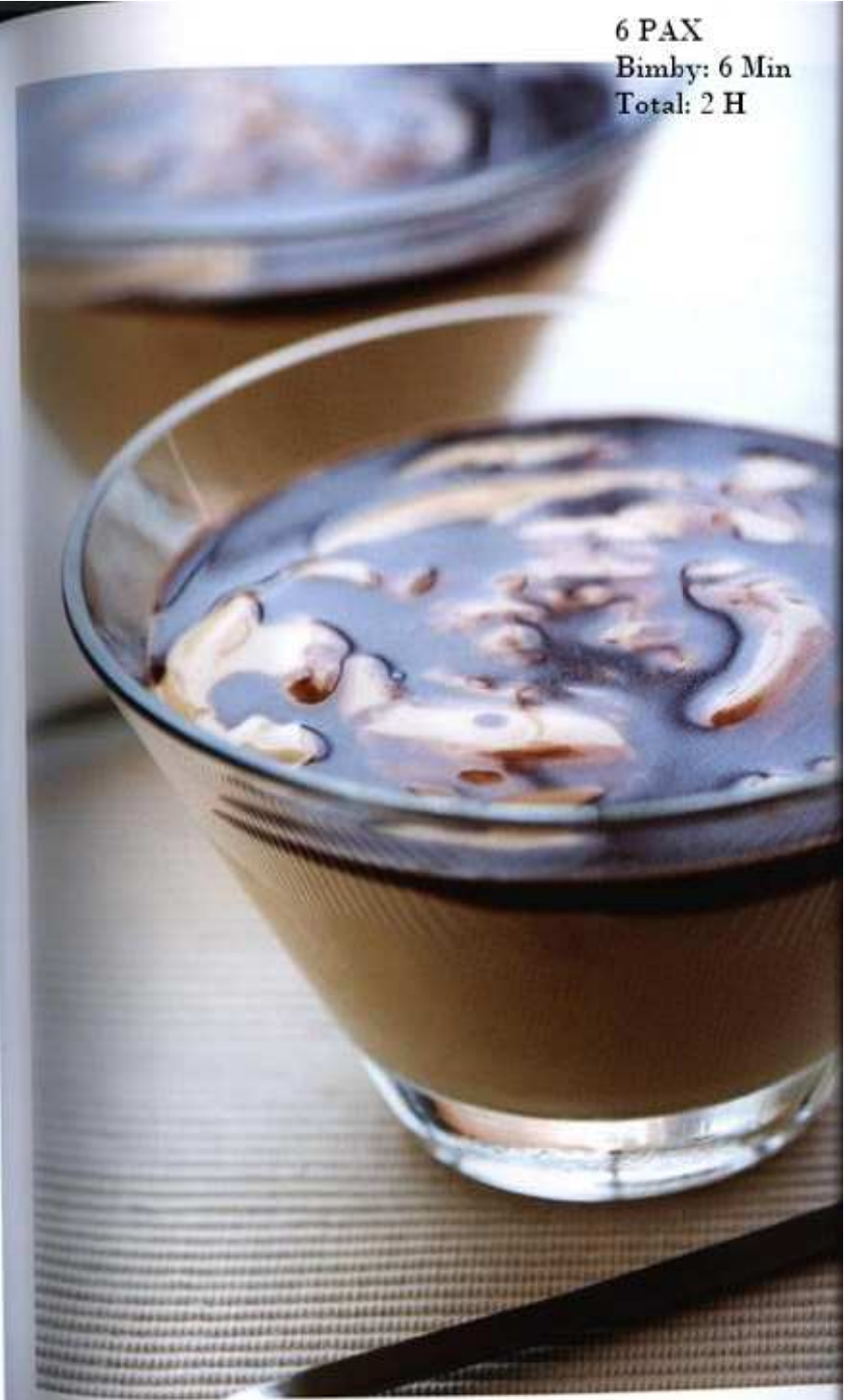
- 100 g chocolate p/ culinária Nestlé
- 100 g leite
- 40 g açúcar

PREPARAÇÃO DA MOUSSE

1. Hidrate a gelatina em água fria e reserve.
2. Coloque no copo o leite condensado, os ovos, o queijo e programe **1 min/vel 3**.
3. Escorra a gelatina e derreta 20 seg no microondas.
4. Com a máquina em funcionamento na **vel 3**, junte a gelatina derretida através do bocal da tampa. Coloque o preparado em taças individuais e leve ao frigorífico.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA

5. No copo limpo e seco coloque o chocolate e dê **4 golpes de Turbo**, de seguida programe **15 seg/vel 9**.
6. Junte o leite, o açúcar e programe **5 min/70°C/vel 2**. Retire e deixe arrefecer.
7. Deite por cima da mousse e leve ao frigorífico cerca de 2 horas.



CREME DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

3 folhas grandes de gelatina
3 ovos
1 pitada de sal
500 g natas frescas **Longa Vida**, bem frias
1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
Raspa de chocolate p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Coloque a gelatina numa taça com um pouco de água e reserve.
2. Coloque a "borboleta", as claras, o sal e bata **3 min/vel 3 1/2**. Reserve.
3. Sem lavar o copo e com a "borboleta" bata as natas **2,40 min/vel 3 1/2**.
4. Adicione o leite condensado, as gemas e programe **10 seg/vel 3**.
5. Escorra a gelatina e derreta 20 seg no microondas. Com a Bimby em movimento na **vel 3** adicione a gelatina derretida através do bocal da tampa.
6. Incorpore as claras e envolva **10 seg/vel 3**.
7. Leve ao frigorífico. Sirva decorado com a raspa de chocolate.

6 PAX
Bimby: 3.30Min
Total: 3 H



TARTES e folhados

Estenda a massa com todo o amor, deite-lhe o recheio e decore-a a preceito. Delicie-se com estas tartes e transforme-as em sobremesas de sonho!

TARTE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES P/ A BASE

200 g farinha
90 g margarina
45 g água
½ c. chá sal
½ c. chá açúcar

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

4 folhas grandes de gelatina
250 g natas **Longa Vida**, bem frias
6 gemas de ovo
1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
300 g framboesas frescas para decorar

Dica
Faça de véspera para ganhar a consistência desejada.

PREPARAÇÃO DA BASE

1. Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 seg/vel 6**.
2. Estenda a massa com a ajuda de um rolo e forre uma forma de fundo removível.
3. Pique-a com um garfo e leve ao forno a 180°C cerca de 15-20 minutos.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

4. Numa taça coloque a gelatina com um pouco de água e reserve.
5. Coloque no copo a "borboleta", as natas e bata **1,40 min/vel 3 ½**. Reserve.
6. Sem a "borboleta" deite no copo as gemas, o leite condensado e programe **2 min/100°C/vel 3**.
7. Com a Bimby na **vel 4**, deite a gelatina escorrida através do bocal da tampa.
8. Quando arrefecer junte as natas e envolva **5 seg/vel 3**. Deite sobre a base e leve ao frigorífico cerca de 6 horas.
9. Sirva decorada com framboesas.

8 PAX
Bimby: 4 Min
Total: 6H



TARTE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES P/ A BASE

200 g farinha
90 g margarina
45 g água
½ c. chá sal
½ c. chá açúcar

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

150 g natas frescas **Longa Vida**
1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
Raspa de 1 laranja
80 g sumo de laranja
1 ovo
1 gema de ovo
Raspa de chocolate q.b. p/ decorar

PREPARAÇÃO DA BASE

1. Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 seg/vel 6**.
2. Estenda a massa com a ajuda de um rolo e forre uma forma de fundo removível.
3. Pique-a com um garfo e leve ao forno a 180°C cerca de 15-20 minutos.

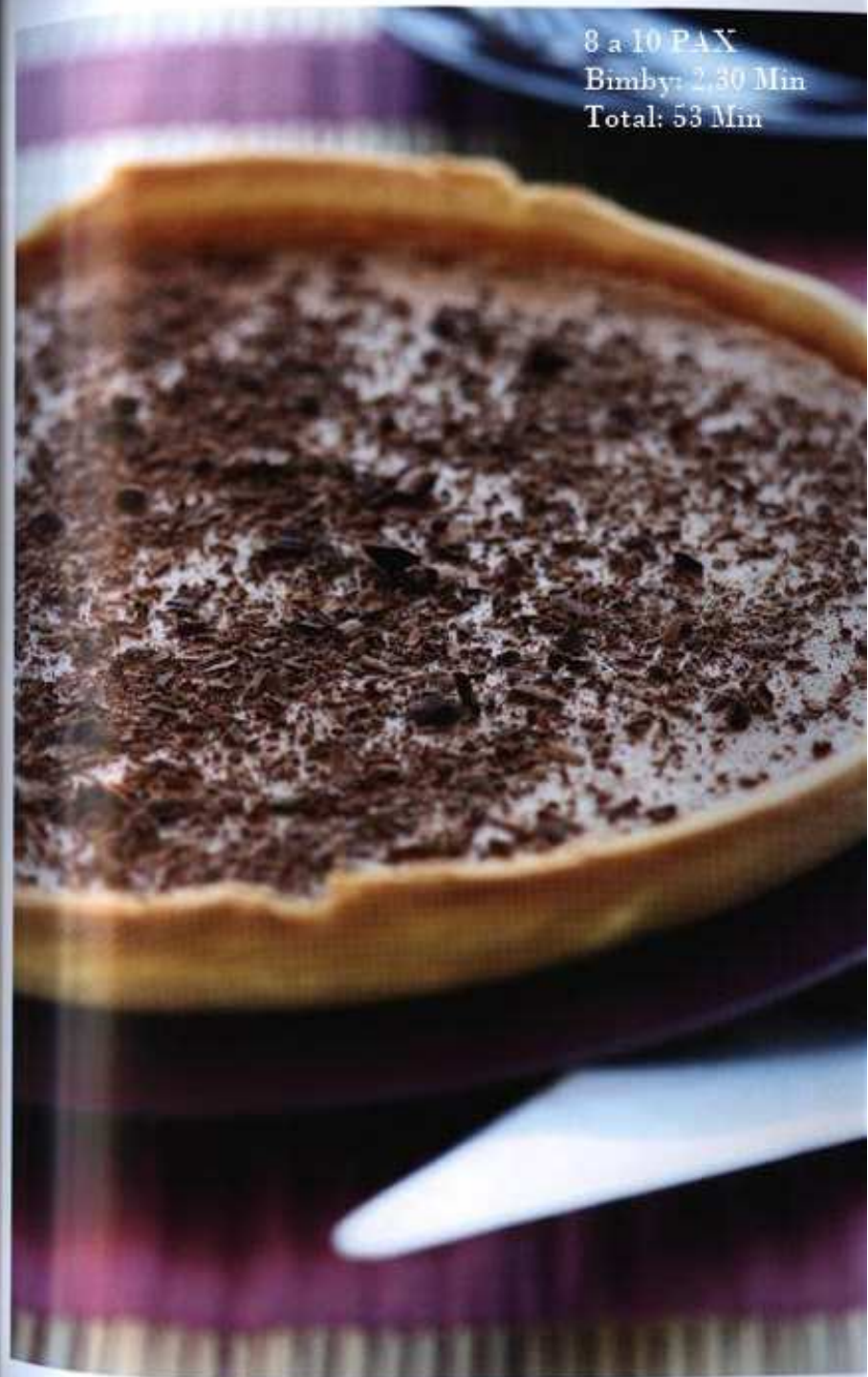
PREPARAÇÃO DO RECHEIO

4. No copo coloque a "borboleta", as natas e programe **2 min/Varoma/vel 2**.
5. Adicione o leite condensado, a raspa, o sumo, o ovo, a gema e programe **15 seg/vel 3**.
6. Deite o preparado sobre a massa e leve ao forno cerca de 30 minutos.
7. Sirva fria decorada com raspas de chocolate.

Dica ^{re}

Pode servir acompanhada com natas batidas ou *crème fraîche*.

8 a 10 PAX
Bimby: 2,30 Min
Total: 53 Min



TARTE DE LIMA

INGREDIENTES

250 g bolachas de gengibre
85 g manteiga

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
400 g natas frescas **Longa Vida**
Raspa de 4 limas
100 g sumo de lima

INGREDIENTES P/ DECORAR

Raspa de 1 lima

PREPARAÇÃO DA BASE

1. Coloque as bolachas no copo e triture **10 seg/vel 9**.
2. Junte a manteiga e programe **15 seg/vel 6**.
3. Com o preparado forre uma tarteira de fundo removível. Reserve no frigorífico.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

4. No copo limpo coloque a "borboleta", o leite condensado, as natas, a raspa, o sumo e programe **15 seg/vel 4**.
5. Deite sobre a base e leve ao frigorífico cerca de 3 horas.
6. Antes de servir, desenforme e decore com a raspa de lima.

6 a 8 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 3 H



FOLHADO DE MAÇÃ

INGREDIENTES P/ A MASSA

200 g manteiga s/ sal semi-congelada,
em pedaços pequenos
200 g farinha
90 g água muito fria
1 c. chá sal

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

1 lata de leite condensado
Tradicional Nestlé
3 gemas de ovo
15 g amido de milho
3 maçãs grandes
Sumo de limão q.b.
Canela em pó q.b.
Açúcar em pó p/ polvilhar

PREPARAÇÃO DA MASSA

1. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 seg/vel 6**.
2. Retire a massa do copo, faça uma bola, embrulhe em película aderente ligeiramente enfarinhada. Deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos a 1 hora, o que fará com que a massa se torne mais maleável para estender.
3. Polvilhe uma superfície com farinha e estenda a massa dando-lhe a forma de um rectângulo, corte as pontas com um corta massas ou uma faca muito afiada para cortar sem calcear.
4. Dobre a massa em 3 partes iguais pondo uma parte sobre a outra.
5. Rode a massa em 90°, de modo a ficar com o lado dobrado para a sua esquerda, como se fosse um livro. Repita esta operação mais duas a três vezes e deixe repousar novamente no frigorífico durante 20 minutos, antes de utilizar.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

6. Coloque no copo o leite condensado, as gemas, o amido de milho e envolva **5 seg/vel 4**.
7. De seguida programe **10 min/90°C/vel 4**. Retire e deixe arrefecer.
8. Estenda a massa com a ajuda de um rolo numa superfície polvilhada com farinha. Deixe-a com uma espessura de aprox 5 mm. Forme um rectângulo, coloque num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
9. Com uma faca faça um corte um pouco profundo em toda a volta deixando cerca de 2 cm de borda.
10. Aqueça o forno a 180°C.
11. Descasque as maçãs, corte em meia lua. Envolva num pouco de sumo de limão para não oxidarem. Reserve.
12. Deite o preparado sobre a massa, dentro do rectângulo interior.
13. Espalhe por cima a maçã, polvilhe com a canela e leve ao forno cerca de 30 a 40 minutos.
14. Sirva polvilhado com açúcar em pó.

8 PAX
Bimby: 11 min
Total: 2H 30 Min



Receber os **AMIGOS**

Cozinhe com paixão, faça a sua sobremesa especial e partilhe-a com os amigos de sempre. Os momentos doces nunca se esquecem!

BROWNIE DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES P/ A BASE

200 g bolacha Maria
70 g manteiga

INGREDIENTES P/ O BOLO

2 ovos
200 g manteiga
1 c. chá essência baunilha
200 g açúcar
50 g chocolate p/ culinária Nestlé,
em pedaços
100 g farinha
1 c. chá fermento p/ bolos
200 g nozes partidas.

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

1 lata de leite condensado
Cozido Nestlé
50 g nozes partidas e torradas

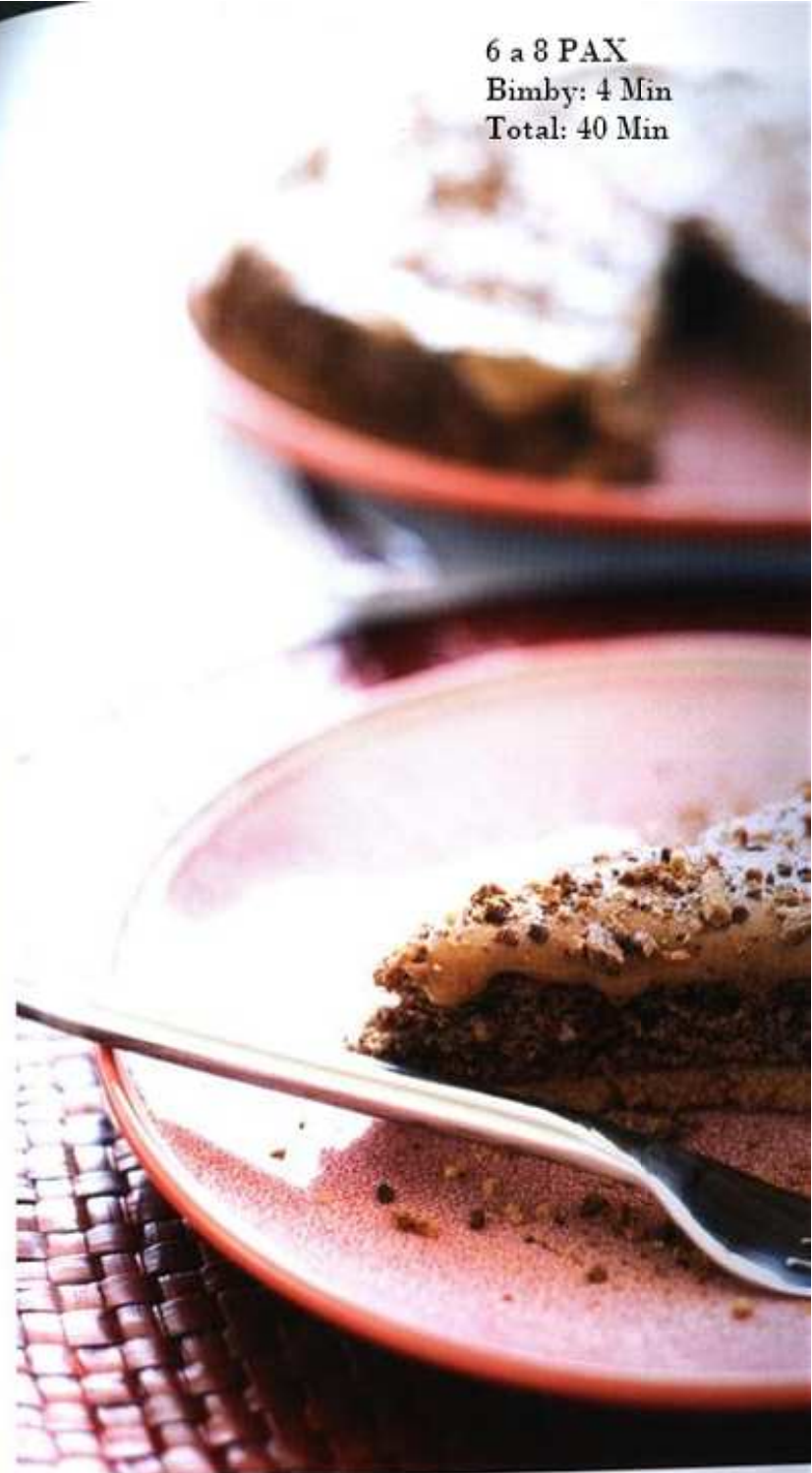
PREPARAÇÃO DA BASE

1. Coloque as bolachas no copo e triture **10 seg/vel 9**.
2. Junte a manteiga e programe **15 seg/vel 6**.
3. Com este preparado forre uma forma de abrir. Reserve.

PREPARAÇÃO DO BOLO

4. Aqueça o forno a 180°C.
5. Coloque no copo os ovos, a manteiga, a essência de baunilha, o açúcar e programe **3 min/ 70°C /vel 3**.
6. Através do bocal da tampa deite o chocolate e deixe amolecer. Bata **15 seg /vel 6**.
7. Junte a farinha, o fermento e programe **15 seg/vel 3**.
8. Junte as nozes e envolva com a ajuda da espátula.
9. Deite este preparado sobre a base reservada e leve ao forno cerca de 30 minutos.
10. Retire o bolo do forno. Desenforme e cubra-o com o leite condensado cozido. Sirva polvilhado com as nozes partidas e torradas.

6 a 8 PAX
Bimby: 4 Min
Total: 40 Min



CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES P/ A BASE

200 g bolacha Maria
70 g manteiga

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

4 folhas grandes de gelatina
500 g natas frescas **Longa Vida**,
bem frias
1 lata de doce de leite condensado
Cozido Nestlé
200 g queijo fresco p/ barrar

PREPARAÇÃO DA BASE

1. Coloque as bolachas no copo e triture **10 seg/vel 9**.
2. Adicione a manteiga e programe **15 seg/vel 6**.
3. Com este preparado forre uma tarteira de fundo removível. Reserve.

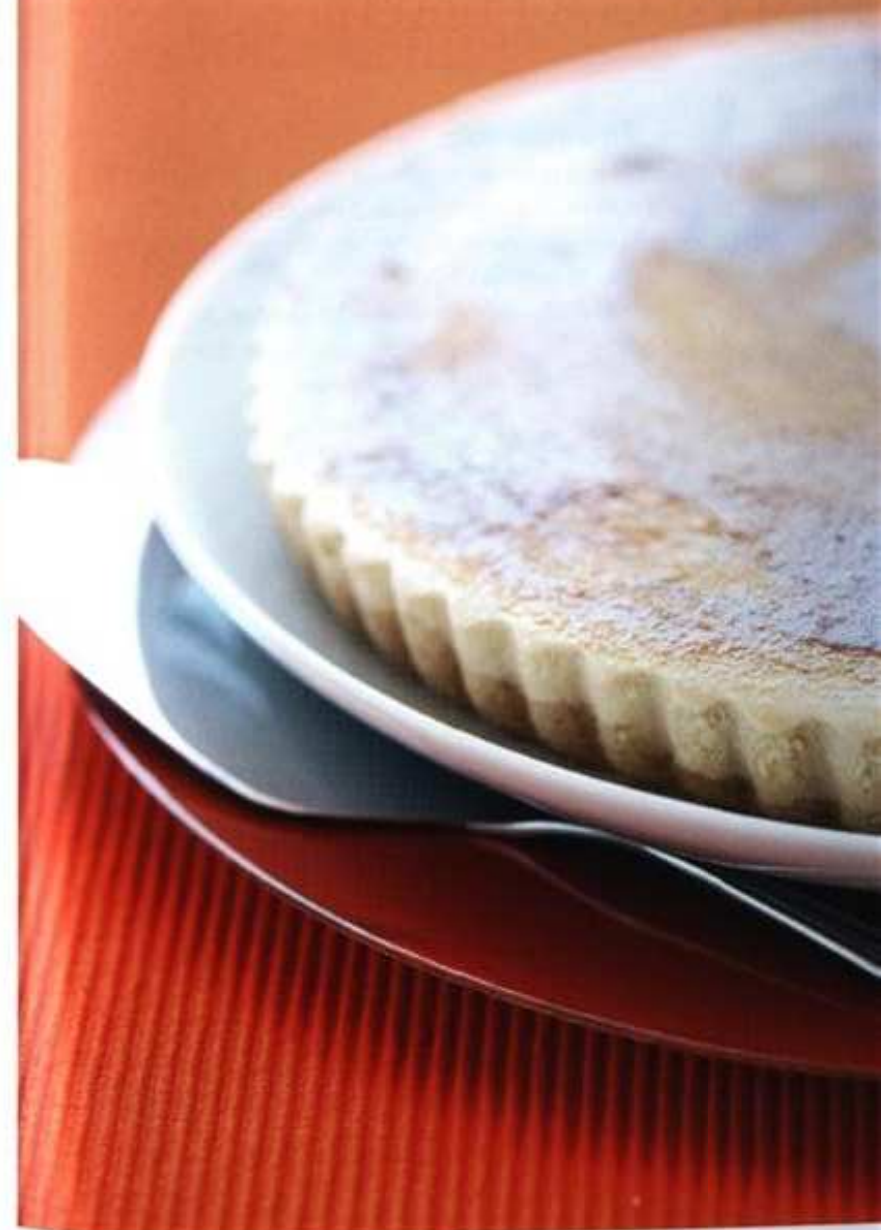
PREPARAÇÃO DO RECHEIO

4. Coloque as folhas de gelatina para hidratar numa tigela com água fria.
5. No copo coloque a "borboleta", as natas e bata **1,30 min/vel 3 1/2**. (Tem que estar com atenção para que não passem a manteiga.)
6. Adicione o leite condensado cozido, o queijo e programe **10 seg/vel 3**.
7. Escorra a água da gelatina e leve ao microondas cerca de 10 seg. Verta um pouco do preparado para a taça da gelatina derretida e mexa com um garfo.
8. Coloque a Bimby em funcionamento na **vel 3** e verta esta mistura através do bocal da tampa.
9. Deite o preparado sobre a base reservada e leve ao frigorífico até servir.

Dica

Se preferir pode substituir o queijo fresco por queijo Ricotta.

8 PAX
Bimby: 2 Min
Total: 3H



PETIT GATEAU

INGREDIENTES

200 g chocolate p/ culinária Nestlé

100 g manteiga

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

2 ovos inteiros

2 gemas de ovo

60 g açúcar

40 g farinha

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 180°C.

2. Coloque o chocolate no copo e pulverize **5 seg/vel 9**.

3. Junte a manteiga e programe **2 min/50°C/vel 2**.

4. Junte o leite condensado, os ovos, as gemas, o açúcar e programe **15 seg/vel 3 ½**.

5. Incorpore a farinha e programe **10 seg/vel 3**.

6. Unte e polvilhe formas de queque. Deite o preparado e leve ao forno cerca de 8 a 12 minutos.

7. Sirva quente.

Dica 

Acompanhe com uma bola de gelado de baunilha.

12 PAX

Bimby: 2.30 Min

Total: 20 Min



STRUDEL DE MAÇÃ

INGREDIENTES P/ A MASSA

200 g manteiga s/ sal semi-congelada,
em pedaços pequenos
200 g farinha
90 g água muito fria
1 c. chá sal

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

300 g maçãs sem casca e sem caroço
50 g sultanas
Raspa de 1 limão
1/2 c. chá canela
180 g leite condensado
Cozido Nestlé
1 ovo p/ pincelar
Açúcar em pó q.b. p/ polvilhar

PREPARAÇÃO DA MASSA

1. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 seg/vel 6**.
2. Retire a massa do copo, faça uma bola, embrulhe em película aderente ligeiramente enfarinhada. Deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos a 1 hora, o que fará com que a massa se torne mais maleável para estender.
3. Polvilhe uma superfície com farinha e estenda a massa dando-lhe a forma de um rectângulo, corte as pontas com um corta massas ou uma faca muito afiada para cortar sem calcar.
4. Dobre a massa em 3 partes iguais pondo uma parte sobre a outra.
5. Rode a massa em 90°, de modo a ficar com o lado dobrado para a sua esquerda, como se fosse um livro. Repita esta operação mais duas a três vezes e deixe repousar novamente no frigorífico durante 20 minutos, antes de utilizar.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

6. Coloque no copo a maçã em quartos e programe **3 seg/vel 4**.
7. Estenda a massa até esta ganhar uma espessura de meio centímetro.
8. Espalhe a maçã sobre a massa, por cima coloque as sultanas, a raspa do limão e polvilhe com a canela.
9. Com a ajuda de uma colher de chá coloque o leite condensado **Cozido Nestlé**.
10. Enrole a massa e coloque num tabuleiro previamente untado. Feche bem as pontas, pincelar com ovo batido e leve ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 30 minutos.
11. Retire do forno e deixe arrefecer um pouco.
12. Sirva polvilhado com açúcar em pó.

Dica

Acompanhe com uma bola de gelado de baunilha.

6/8 PAX

Bimby: 1 Min

Total: 2H30Min



PÊRAS COZIDAS COM MOLHO DE CHOCOLATE QUENTE

INGREDIENTES

500 g água
40 g sumo de limão
1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
3 a 4 pêras pequenas descascadas
1 pau de canela

INGREDIENTES P/ O MOLHO DE CHOCOLATE

100 g chocolate p/ **culinária Nestlé**

PREPARAÇÃO DAS PÊRAS

1. Coloque no copo a água, o sumo de limão, o leite condensado e programe **5 seg/vel 4**.
2. Insira o cesto com as pêras, o pau de canela e programe **30 min/100°C/vel 3 ½**. Retire para uma taça o caldo da cozedura juntamente com as pêras e deixe arrefecer.
3. Quando as pêras estiverem frias, prepare o molho. No copo limpo e seco coloque o chocolate e pulverize **5-8 seg/vel 9**. Com a ajuda da espátula baixe o que ficou nas paredes do copo.
4. Junte ao chocolate 100 g do caldo da cozedura e programe **3 min/50°C/vel 3**.
5. Escorra as pêras e sirva-as regadas com o molho de chocolate quente.

4 PAX
Bimby: 33 Min
Total: 1H



As mais **FRESQUINHAS**

Receitas frescas, com sabor a Verão, para desfrutar com calma, todo o ano. Mimos doces para partilhar e aproveitar o que a vida tem de melhor!

GELADO DE MORANGO

INGREDIENTES

300 g morangos congelados
250 g natas congeladas **Longa Vida**
1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
290 g leite congelado

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo os morangos, as natas, o leite condensado e dê uns **golpes de Turbo**.
2. Adicione o leite congelado e programe **2 min/vel 9**, sempre ajudando com a espátula.
3. Sirva de seguida.

Aprox. 1200g
Bimby: 2 Min
Total: 30 Min



MOUSSE DE LIMA

INGREDIENTES

250 g natas frescas **Longa Vida** bem frias
1 lata leite condensado **Magro Nestlé**
30 g sumo de lima
Raspa de 1 lima p/ decorar.

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as natas e programe **2 min/vel 3** até ficarem firmes. Reserve.
2. Deite no copo o leite condensado, o sumo de lima e programe **20 seg/vel 3**. Adicione as natas batidas e envolva **15 seg/vel 3 1/2**.
3. Deite em taças individuais e leve ao frigorífico cerca de 1 hora.
4. Decore com raspa de lima e sirva.

4 Pax
Bimby: 3 Min
Total: 1 H



GELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

400 g leite

200 g natas **Longa Vida**

5 gemas de ovo

200 g chocolate p/ culinária Nestlé

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo o leite condensado, o leite, as natas, as gemas e programe **8 min/80°C/vel 3**.
2. Junte o chocolate aos pedaços e espere que amoleça. Programe **10 seg/vel 7**.
3. Coloque o preparado numa forma e leve ao congelador.

GELADO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

6 claras de ovo

1 pitada de sal

400 g natas **Longa Vida** bem frias

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

1 c. chá essência de baunilha

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as claras, o sal e programe **6 min/vel 3 1/2**. Reserve numa taça.
2. Com a "borboleta", coloque as natas e bata **2,30 min/vel 3 1/2**.
3. Junte o leite condensado, a essência de baunilha e bata **15 seg/vel 3**.
4. Junte este preparado às claras em castelo e envolva com a ajuda de uma vara de arames.
5. Leve ao congelador.

Aprox. 1300g
Bimby: 8.30 Min
Total: 6 H
(Gelado de Chocolate)



GELADO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

200 g bolacha Maria

400 g natas frescas **Longa Vida** bem frias

1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**

Raspa de **chocolate Nestlé** p/ polvilhar

PREPARAÇÃO

1. Coloque as bolachas no copo e pique **30 seg/vel 4**. Reserve.

2. Coloque a "borboleta", as natas e programe

2,30 min/vel 3 1/2.

3. Junte o leite condensado e envolva **5 seg/vel 3**.

4. Coloque metade da mistura numa taça, cubra com a bolacha e deite por cima o resto da mistura. Leve ao congelador cerca de 2 horas.

5. Sirva polvilhado com a raspa de chocolate.

Aprox. 1000g

Bimby: 3 Min

Total: 2 H



PANACOTTA COM CITRINOS

INGREDIENTES

4 folhas grandes de gelatina
1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
120 g *crème fraîche*
300 g sumo de laranja
Sumo e raspa de um limão
Laranja em gomos para decorar

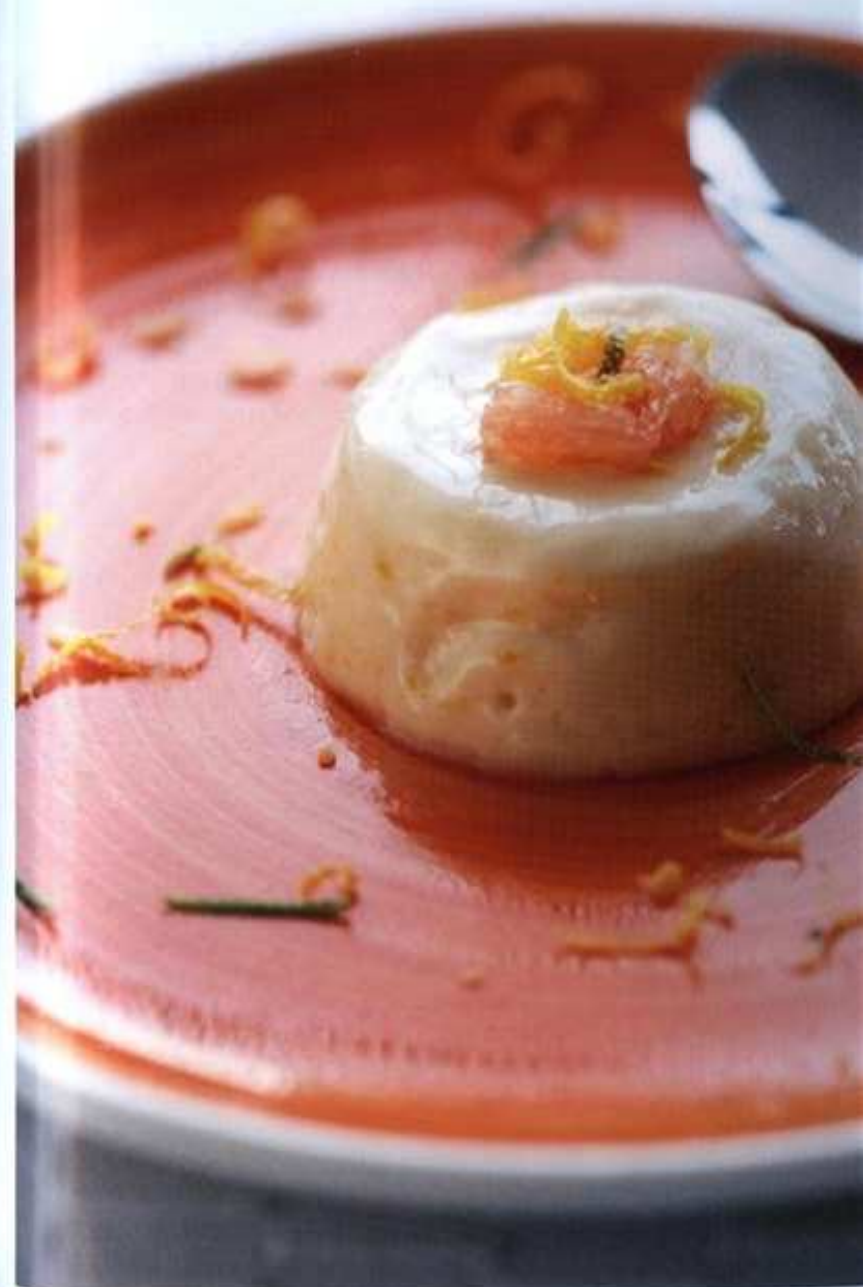
PREPARAÇÃO

1. Coloque a gelatina numa taça com um pouco de água. Reserve.
2. Coloque no copo o leite condensado, o *crème fraîche* e programe **15 seg/vel 3**.
3. Escorra a gelatina e derreta 20 seg no microondas.
4. Programe **1 min/vel 2 1/2** e vá deitando através do bocal da tampa os sumos, a raspa de limão e a gelatina derretida.
5. Coloque em formas individuais e leve ao frigorífico.
6. Desenforme, passando as formas por água quente.
7. Sirva decorado com gomos de laranja.

Dica ²²

O *crème fraîche* é uma nata espessa fria.

6 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 8H



QUENTE E FRIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 ovos
1 lata de leite condensado **creme de Chocolate Nestlé**
1 c. chá essência de baunilha
30 g **chocolate em pó Nestlé**
20 g **cacau em Pó Nestlé**
180 g farinha
Gelado de chocolate p/ acompanhar

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 180°C.
2. Deite no copo os ovos, o leite condensado, a essência de baunilha e bata **1 min/vel 3**.
3. Adicione o chocolate, o cacau, a farinha e misture **20 seg/vel 3**.
4. Unte e polvilhe uma forma de aprox. 20x22 cm.
5. Deite o preparado na forma e leve ao forno cerca de 20 minutos.
6. Desenforme e sirva ainda quente.
7. Acompanhe com uma bola de gelado.

8 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 25 Min



MOUSSE DE MANGA

INGREDIENTES

3 folhas grandes de gelatina
400 g natas **Longa Vida**, bem frias
400 g polpa de manga
1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

PREPARAÇÃO

1. Coloque a gelatina numa taça com um pouco de água. Reserve.
2. No copo coloque a "borboleta", as natas e bata **2,30 min/vel 3 ½**.
3. Junte a polpa de manga, o leite condensado e envolva **15 seg/vel 3**.
4. Escorra a gelatina e derreta 20 seg no microondas.
5. Programe **10 seg/vel 4** e deite a gelatina através do bocal da tampa.
6. Leve ao frigorífico cerca de 2 horas.

8 PAX
Bimby: 3 Min
Total: 2 H



LANCHAR

e não só...

Junte os ingredientes certos ao seu leite condensado, ligue o forno, e prepare inúmeras especialidades para um lanche de sonho ou simplesmente para petiscar...

COOKIES COM NOZES E CHOCOLATE

INGREDIENTES

100 g chocolate **p/ culinária Nestlé**, em pedaços
100 g nozes torradas
230 g manteiga
230 g açúcar
350 g farinha para bolos (com fermento)
180 g leite condensado **Tradicional Nestlé**

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo o chocolate, as nozes torradas e programe **6 seg/vel 5**. Reserve.
2. Coloque no copo a manteiga, o açúcar e programe **1 min/37°C/vel 2 1/2**.
3. Junte a farinha, o leite condensado, as nozes e o chocolate reservado. Programe **30 seg/vel 4** (ajude com a espátula através do bocal.)
4. Divida a massa em dois. Com a ajuda de película aderente ou folha de papel de alumínio, faça 2 rolos com cerca de 5 cm de diâmetro. Depois leve ao congelador cerca de 2 horas.
5. Retire do congelador e aqueça o forno a 180°C.
6. Desembrulhe os rolos e corte em fatias com cerca de 0.5 cm de espessura.
7. Num tabuleiro previamente untado com manteiga, disponha as fatias com uma distância de 5 cm entre cada uma.
8. Leve ao forno cerca de 15 minutos.

60 Un
Bimby: 1.30 Min
Total: 2H 30 Min



BISCOITOS DA AVÓ

INGREDIENTES

200 g manteiga

2 gemas de ovo

1 lata de leite condensado

Tradicional Nestlé

2 c. chá raspa de limão

250 g farinha

1 c. chá fermento em pó p/ bolos

1 clara de ovo

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 180° C.

2. Coloque no copo a manteiga, as gemas e programe

1 min/ 37°C/vel 3.

3. Com a Bimby em funcionamento na **vel 3**, deite o leite condensado em fio através do bocal da tampa.

4. Junte a raspa de limão, a farinha, o fermento e programe **30 seg/vel 3 ½**. Com a ajuda da espátula baixe a farinha que ficou na parede do copo e envolva mais uns segundos.

5. Unte um tabuleiro de forno com manteiga. Usando 2 colheres de sopa faça uns montinhos e deixe uma distância com cerca de 7 cm entre eles.

6. Pincele-os com a clara de ovo. Leve ao forno cerca de 15 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer.

16 Un

Bimby: 1.30 Min

Total: 22 Min



BOLO DE COCO

INGREDIENTES

50 g açúcar
3 ovos
120 g manteiga amolecida
170 g leite condensado **Tradicional Nestlé**
200 g farinha
1 c. chá fermento em pó
150 g coco ralado
Manteiga p/ untar
Coco ralado p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 150°C.
2. Coloque no copo o açúcar, os ovos e programe **1 min/50°C/vel 3**.
3. Junte a manteiga, o leite condensado e programe **20 seg/vel 3**.
4. Incorpore a farinha, o fermento, o coco ralado e programe **15 seg/vel 3**.
5. Unte e polvilhe uma forma com cerca de 24 cm de diâmetro. Deite a massa e alise.
6. Leve ao forno, cerca de 40 minutos.
7. Retire do forno e deixe arrefecer.
8. Desenforme e polvilhe com coco ralado.

6/8 PAX

Bimby: 1.30 Min

Total: 45 Min



BOLO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES P/ A BASE

200 g bolacha Maria
70 g manteiga

INGREDIENTES P/ O BOLO

4 ovos
1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
500 g requeijão

PREPARAÇÃO DA BASE

1. Coloque as bolachas no copo e triture **10 seg/vel 9**.
2. Junte a manteiga e programe **15 seg/vel 6**.
3. Forre o fundo de uma forma de abrir e reserve.

PREPARAÇÃO DO BOLO

4. Aqueça o forno a 180°C
5. Com o copo limpo coloque a "borboleta", as claras e programe **4 min/vel 3 1/2**. Reserve.
6. Sem a "borboleta", deite no copo o leite condensado, o requeijão e programe **10 seg/vel 6**.
7. Adicione as gemas e programe **5 seg/vel 5**.
8. Coloque a "borboleta", adicione as claras reservadas e envolva **10 seg/vel 2 1/2**.
9. Deite o preparado na base de bolacha e leve ao forno cerca de 40 a 50 minutos.

8 PAX

Bimby: 5 Min

Total: 50 Min



QUEIJADINHAS CLÁSSICAS

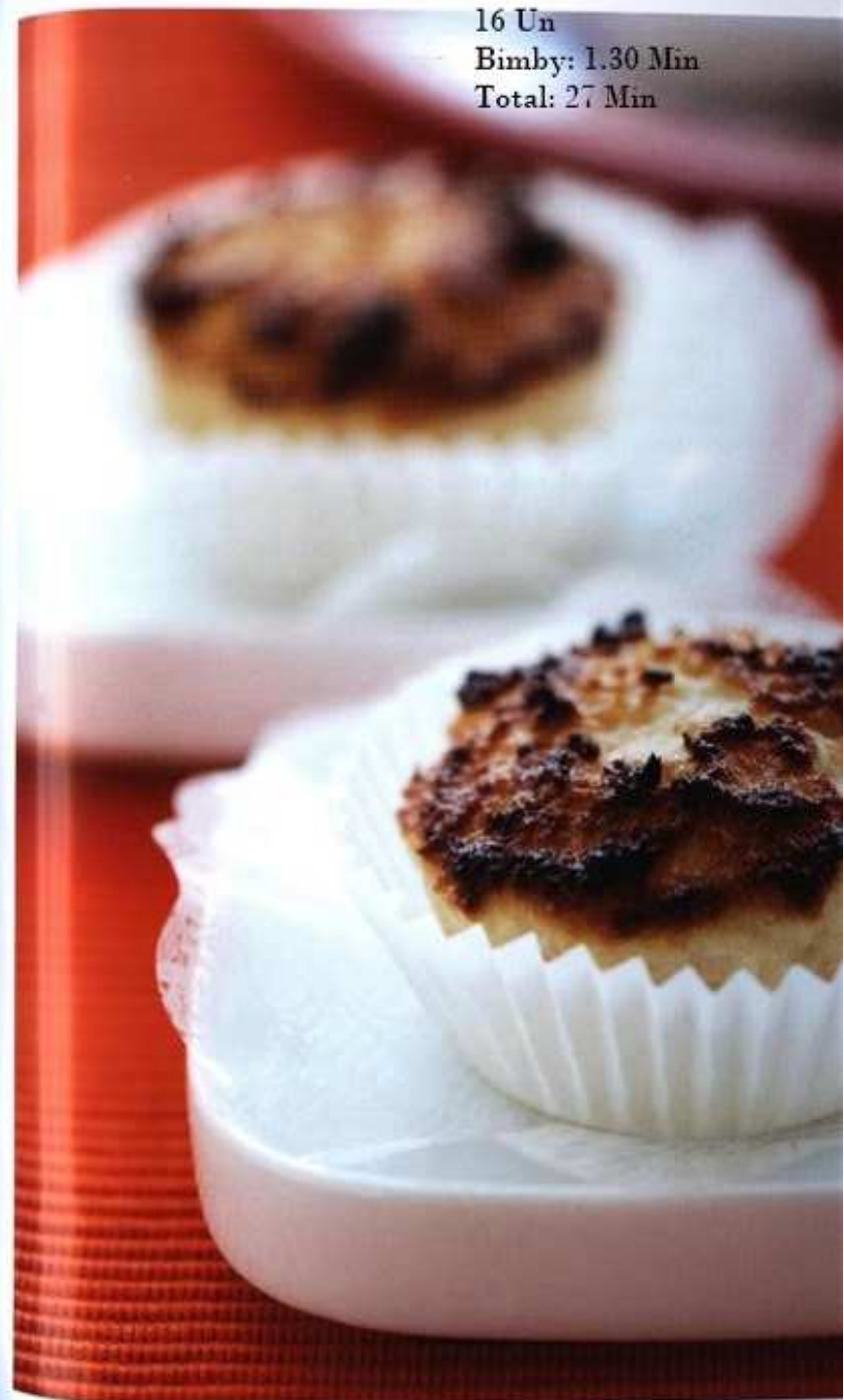
INGREDIENTES

- 50 g amêndoa
- 40 g queijo da ilha
- 1 lata leite condensado **Tradicional Nestlé**
- 4 ovos
- 250 g coco ralado

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 180°C.
2. Rale a amêndoa e o queijo **5 seg/vel 9**.
3. Coloque no copo os restantes ingredientes pela ordem indicada e programe **1, 30 min/vel 3 1/2**.
4. Coloque forminhas de papel nas formas de queque.
5. Distribua a massa pelas forminhas.
6. Leve ao forno cerca de 20 minutos.

16 Un
Bimby: 1.30 Min
Total: 27 Min



BOLO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

5 ovos
1 lata de leite condensado
Tradicional Nestlé
100 g farinha
1 c. chá fermento em pó
Açúcar em pó p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque a "borboleta", as claras e bata **5 min/vel 3 1/2**. Reserve.
3. Retire a "borboleta", junte o leite condensado, as gemas e programe **15 seg/vel 3**.
4. Adicione a farinha, o fermento e misture **10 seg/vel 3**.
5. Adicione as claras e programe **20 seg/vel 3**.
6. Coloque o preparado numa forma previamente untada e polvilhada.
7. Leve ao forno cerca de 30 minutos.
8. Sirva decorado com açúcar em pó.

Dica ²²

Para fazer o açúcar em pó na Bimby coloque 100 g açúcar no copo bem limpo e seco e programe **15 seg/vel 9**.

8 a 10 PAX
Bimby: 6 Min
Total: 40 Min



Vamos **BRINCAR**

Para os mais novos uma grande dose de diversão. Um pouco de açúcar aqui, umas gargalhadas ali e a companhia do seu leite condensado preferido!

GELADO DE NATAS COM SMARTIES

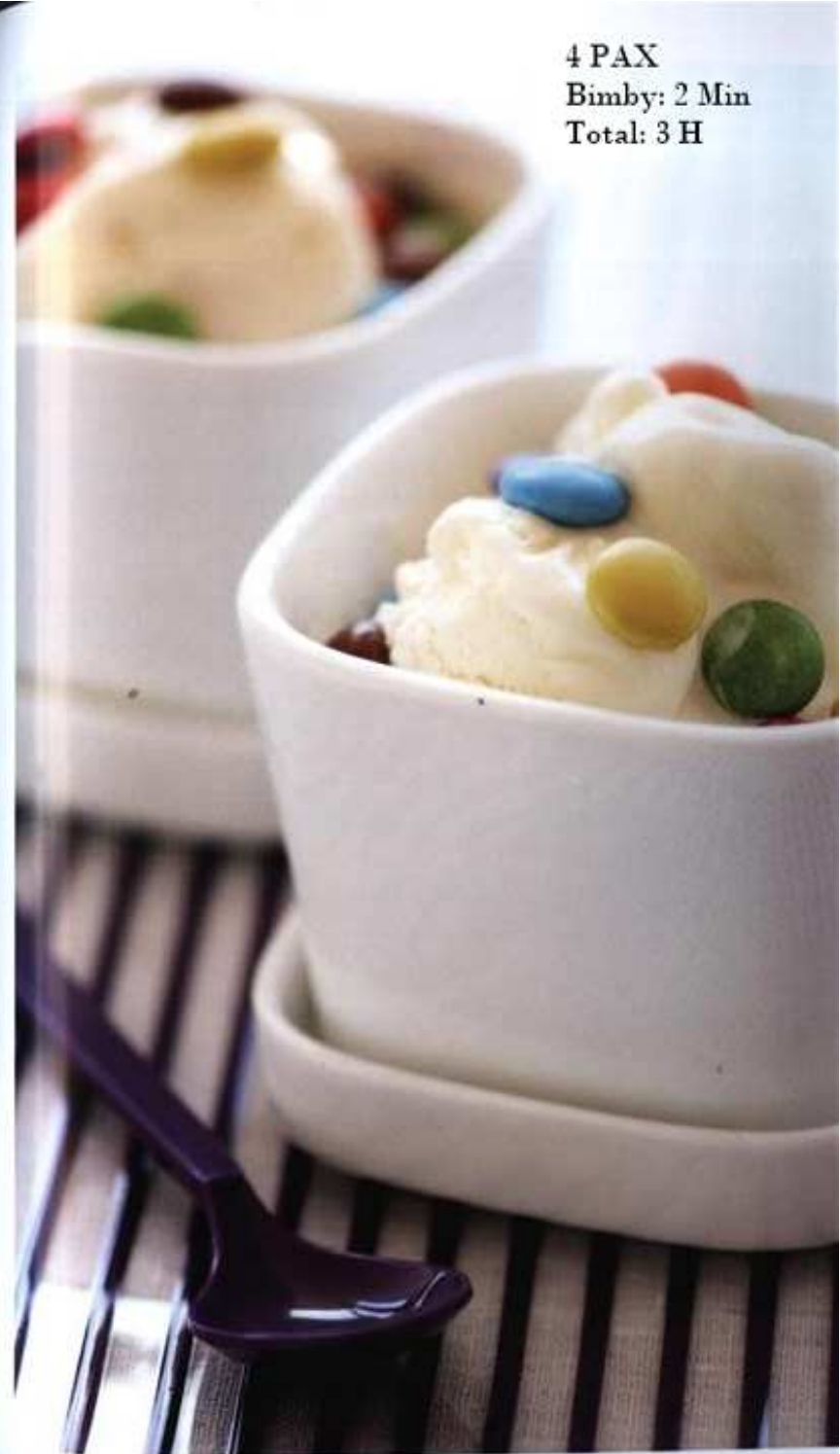
INGREDIENTES

500 g natas frescas **Longa Vida**, bem frias
1 lata leite condensado **Tradicional Nestlé**
1 clara de ovo
1 embalagem de smarties.

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as natas e programe **2 min/vel 3 1/2**.
2. Junte o leite condensado; a clara de ovo e programe **15 seg/vel 3**.
3. Coloque num recipiente e leve ao congelador.
4. Coloque os smarties como decoração no topo e sirva.

4 PAX
Bimby: 2 Min
Total: 3 H



CREPES RECHEADOS

INGREDIENTES P/ A MASSA

100 g farinha
200 g leite
2 ovos
1 pitada de sal
Óleo q.b. p/ untar a frigideira

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
1 lata de leite condensado **Creme
de Chocolate Nestlé**

PREPARAÇÃO DA MASSA

1. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **15 seg/vel 6**.
2. Unte com óleo uma frigideira anti-aderente e frite os crepes 1 a 1, deitando pequenas quantidades de massa de cada vez.
3. Recheie os crepes com os dois leite condensados.
4. Sirva de imediato.

8 Un
Bimby: 15 Seg
Total: 20 Min



CREPES COM GELADO

INGREDIENTES P/ A MASSA

100 g farinha
200 g leite
2 ovos
1 pitada de sal
Óleo q.b. p/ untar a frigideira

INGREDIENTES P/ O MOLHO DE CHOCOLATE

150 g natas **Longa Vida**
1 lata de leite condensado **Creme de Chocolate Nestlé**

PARA ACOMPANHAR

Gelado a gosto

PREPARAÇÃO DA MASSA

1. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **15 seg/vel 6**.
2. Unte com óleo uma frigideira anti-aderente e frite os crepes 1 a 1 deitando pequenas quantidades de massa de cada vez.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

3. Com o copo limpo coloque a "borboleta", as natas, o leite condensado e bata **2 min/vel 3 1/2**.
4. Sirva os crepes com 1 bola de gelado e regue com o molho de chocolate.

8 Un
Bimby: 2 Min
Total: 20 Min



PANQUECAS

INGREDIENTES P/ AS PANQUECAS

40 g açúcar
2 ovos
40 g óleo
400 g leite
340 g farinha
½ c. chá sal
½ c. chá fermento em pó p/ bolos

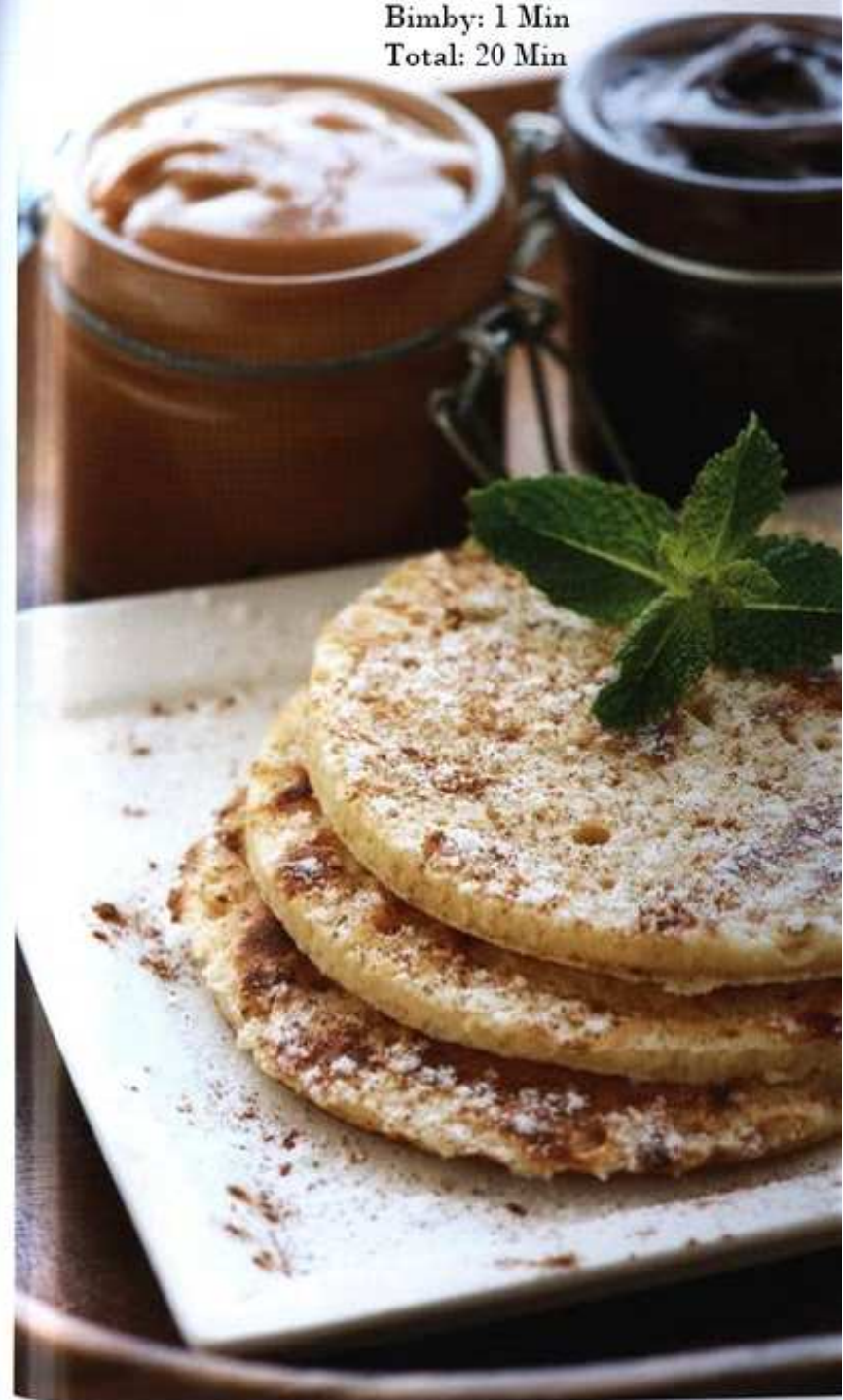
INGREDIENTES P/ O RECHEIO

1 lata de leite condensado **Cozido Nestlé**
1 lata de leite condensado
Creme de Chocolate Nestlé

PREPARAÇÃO DAS PANQUECAS

1. Coloque no copo o açúcar e pulverize **10 seg/vel 9**. Reserve.
2. Deite no copo os restantes ingredientes e programe **1 min/vel 9**.
3. Leve ao lume brando uma frigideira anti-aderente e deite um pouco de massa. Deixe dourar e vire. Repita o processo até terminar a massa.
4. Sirva ainda quente e barre com o leite condensado.

8Un
Bimby: 1 Min
Total: 20 Min



BEBIDAS *e batidos*

Verdadeiras delícias doces, quentes e frias, para brindar ao que a vida tem de melhor. Bebidas tradicionais e batidos bem garridos feitos com a fruta mais fresca!

CAPPUCCINO

INGREDIENTES

100 g natas **Longa Vida** bem frias
30 g leite condensado **Tradicional Nestlé**
500 g café forte
Cacau em pó Nestlé p/ polvilhar

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as natas e bata **1 min/vel 3 ½**.
2. Programe **10 seg/vel 3 ½** e deite através do bocal da tampa o leite condensado.
3. Prepare o café, coloque em copos e cubra com as natas.
4. Polvilhe com cacau e sirva.

6 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 2 Min



CAFÉ FRIO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

15 g leite condensado

Tradicional Nestlé

200 g leite

150 g café forte e frio

Gelo a.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo excepto o gelo e programe **1 min/vel 9**.

2. Sirva de imediato com algumas pedras de gelo.

2 PAX

Bimby: 1 Min

Total: 2 Min



IRISH COFFEE

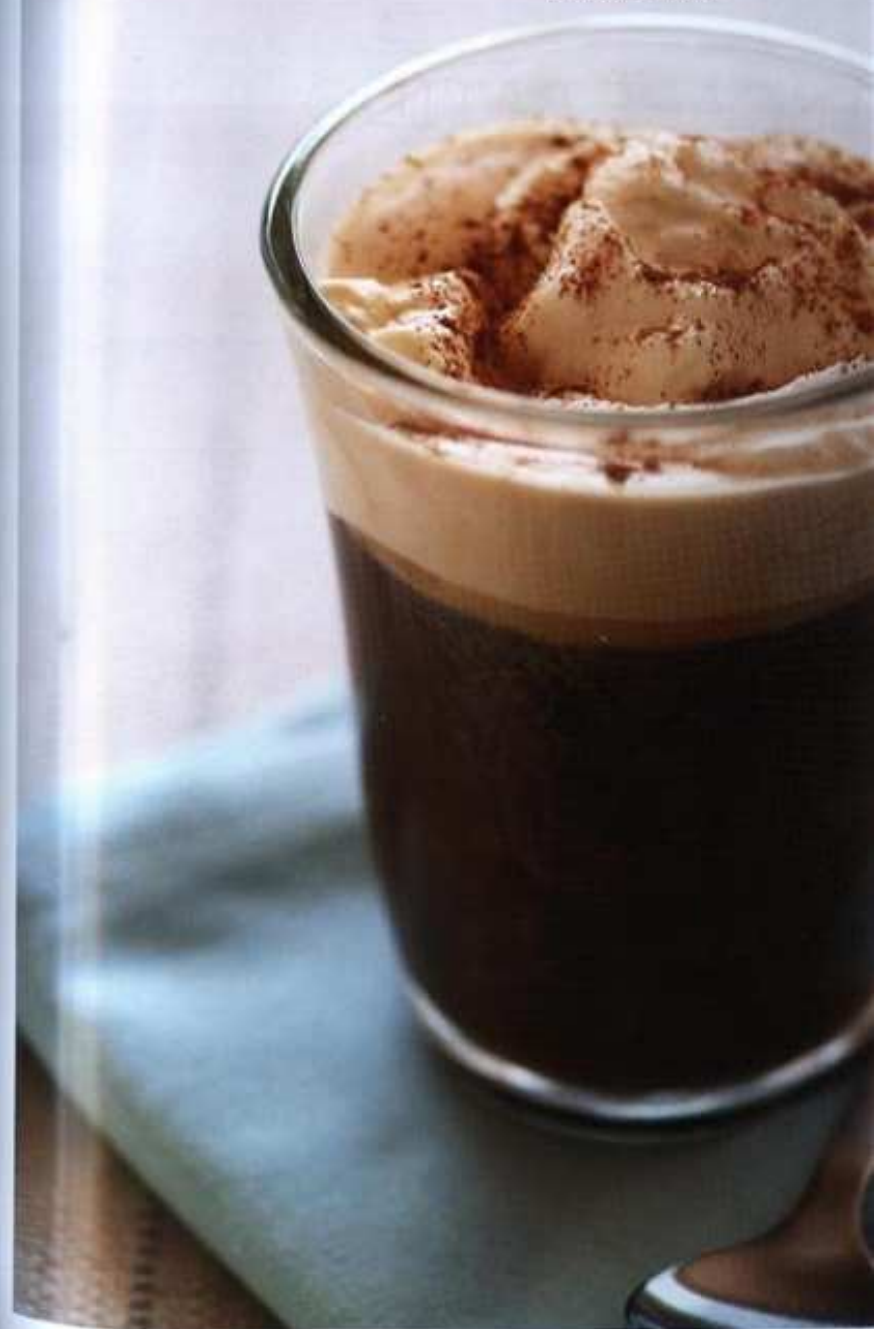
INGREDIENTES

100 g natas frescas **Longa Vida** bem frias
30 g leite condensado **Tradicional Nestlé**
500 g café forte
30 g açúcar
40 g Whisky

PREPARAÇÃO

1. Coloque a "borboleta", as natas e bata **1 min/vel 3 ½**.
2. Programe **10 seg/vel 3 ½** e deite o leite condensado através do bocal da tampa.
3. Prepare o café, adicione o açúcar e o Whisky.
4. Coloque em copos e cubra com as natas reservadas. Sirva de imediato.

2 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 2 Min



NESCAFÉ BATIDO

INGREDIENTES

150 g Nescafé preparado
15 g leite condensado **Tradicional Nestlé**
200 g leite
Gelo q.b.

PREPARAÇÃO

1. Prepare o Nescafé conforme as indicações da embalagem.
2. Coloque todos os ingredientes no copo excepto o gelo e programe **5 min/90°C/vel 2**.
3. De seguida programe **15 seg** e vá **progressivamente** até à **vel 6**.
4. Sirva com algumas pedras de gelo.

2 PAX
Bimby: 5 Min
Total: 6 Min



BATIDO TROPICAL

INGREDIENTES

400 g leite de coco

15 g leite condensado **Tradicional Nestlé**

Gelo q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo excepto o gelo e programe **20 seg/vel 7**.

2. Sirva de imediato com algumas pedras de gelo.

2 PAX
Bimby: 20 Seg
Total: 1 Min



BALI GREEN

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado **Magro Nestlé**
300 g abacate
Sumo de 1 limão
450 g rum branco fresco

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **1 min/vel 9**.
2. Deite em copos e sirva.

4 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 6 Min



MILK SHAKE DE FRAMBOESAS

INGREDIENTES

15 g leite condensado **Magro Nestlé**
200 g framboesas
200 g leite
Gelo q.b.
Framboesas q.b. p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **30 seg/vel 9**.
2. Sirva em copos bem frios e decore com framboesas

2 PAX
Bimby: 30 Seg
Total: 2 Min



BATIDO DE MORANGO

INGREDIENTES

200 g leite
2 bolas de gelado morango
15 g leite condensado **Magro Nestlé**
Morangos q.b. p/ decorar

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **1 min/vel 8**.
2. Sirva em copos bem frios e decore com os morangos.

2 PAX
Bimby: 1 Min
Total: 2 Min



BATIDO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 2 iogurtes naturais
- 30 g leite condensado Tradicional Nestlé
- 2 bolas de gelado de baunilha

PREPARAÇÃO

1. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **40 seg/vel 9**.
2. Sirva de imediato.

2 PAX
Bimby: 40 Seg
Total: 1 Min

