



Receitas

Brigadeiro

Ingredientes

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

Modo de preparo

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



Arroz Doce

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz 1 litro de água fria 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Em uma panela grande, misture o arroz com 1 litro de água fria e leve ao fogo até ferver. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até que fique macio. Junte o Leite MOÇA, mexa bem e cozinhe por cerca de 10 minutos, ou até engrossar. Sirva polvilhado com a canela em pó.



Bolo de chocolate

Ingredientes

3 copos de trigo 2 copos de açúcar 1 copo de chocolate em pó 1 copo de óleo 3 ovos 1 copo de água quente 1 colher de sopa de fermento em pó Cobertura: 3 colheres de margarina 4 colheres de chocolate em pó 4 colheres de açúcar 3 xícaras de leite

Modo de Preparo

Massa

Em uma tigela misturar o açúcar e o chocolate em pó Em seguida, misturar as gemas e o óleo Aos poucos acrescentar a água e o trigo Em seguida juntar o fermento e por fim juntar as claras em neve Despejar numa forma untada e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos



Pudim de leite condensado

Ingrediente

1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g 2 medidas (da lata) de
Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral 3 ovo

Modo de preparo

Pudim Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.

Desenforme e sirva a seguir.



