VOLUME 3

Natal *à Mesa*

3 drinks e bebidas de Natal

PRÉVIA COM 3 RECEITAS COMPLETAS



um e-book da

Casa das Receitas

PARA CELEBRAR OS BONS ENCONTROS

Um brinde *ao nosso Natal.*

No tilintar das taças. No perfume das frutas. Na conversa que se estende enquanto as luzes da árvore iluminam a sala.

Esta prévia traz 3 receitas completas para você experimentar. O e-book completo reúne 20 receitas, com o mesmo carinho em cada página.

Escolha seus sabores favoritos, deixe os ingredientes gelados e prepare cada detalhe com carinho. O melhor brinde é estar perto de quem faz bem.

UM LIVRO PARA PREPARAR E GUARDAR

Toque nos títulos do sumário para ir às receitas. Ao final dos preparos, os links levam a dicas e variações no nosso blog.

Receitas adaptadas do acervo da Casa das Receitas. Imagens ilustrativas, incluindo imagens geradas por IA.





Nesta prévia

3 receitas para conhecer este volume

Clericot de frutas vermelhas 05

Ponche natalino de frutas sem álcool 09

Chocolate gelado com chantilly 14

Casa das Receitas







01 / COM ÁLCOOL

Clericot
de frutas vermelhas

Uma jarra generosa, frutas coloridas e o frescor do vinho para abrir a celebração.

Casa das Receit

Ingredientes

Com álcool | Cerca de 6 porções

Descanso na geladeira: 10 a 20 minutos

- 750 ml de vinho branco seco ou rosé
- 200 g de morangos fatiados
- 125 g de framboesas
- 125 g de mirtilos
- 125 g de amoras (opcional)
- 1 laranja em fatias finas
- 1/2 limão-siciliano em fatias finas
- 2 colheres (sopa) de açúcar ou xarope simples
- 50 ml de licor de laranja (opcional)
- 250 a 300 ml de água com gás
- Gelo e folhas de hortelã a gosto

Casa das Receitas

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Modo de preparo

Com álcool | Parte 1 de 2

01. Prepare as frutas. Lave e seque as frutas. Retire as folhas dos morangos e fatie. Mantenha as frutas pequenas inteiras e corte os cítricos em fatias finas.

02. Monte a base. Coloque morangos, framboesas, mirtilos e amoras em uma jarra grande. Junte o vinho, o açúcar ou xarope e o licor, se usar. Misture delicadamente.

03. Deixe descansar. Leve à geladeira por 10 a 20 minutos para que as frutas perfumem o vinho.



Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Com álcool | Parte 2 de 2

04. Finalize na hora. Acrescente a laranja, o limão, a água com gás e o gelo. Mexa suavemente, decore com hortelã e sirva em taças, distribuindo as frutas.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Deixe a água com gás e o gelo para a hora de servir. Assim, a bebida mantém as borbulhas e não fica aguada antes de chegar à mesa.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal





02 / SEM ÁLCOOL

Ponche natalino *de frutas sem álcool*

Uma poncheira colorida, com frutas e sucos, para compartilhar o sabor da festa.

Casa das Receit

Ingredientes

Sem álcool | Cerca de 3,2 litros de líquidos, mais as frutas

Geladeira: pelo menos 1 hora

- 1,5 litro de suco de laranja
- 500 ml de suco de abacaxi
- 500 ml de suco de maçã
- 200 ml de suco de limão
- 300 g de abacaxi em cubos
- 2 laranjas em rodelas
- 2 maçãs em cubos

Casa das Receitas

A lista continua na próxima página.

Ingredientes

Continuação da lista

Separe os ingredientes antes de começar.

- 150 g de morangos fatiados (opcional)
- 150 g de uvas sem sementes, cortadas ao meio
- Até 100 g de açúcar, a gosto
- 500 ml de água com gás gelada
- Gelo e folhas de hortelã a gosto
- 1 pau de canela (opcional)

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal



Modo de preparo

Sem álcool | Parte 1 de 2

01. Prepare as frutas. Lave e corte as frutas conforme indicado. Coloque a maçã e o abacaxi em uma poncheira grande.

02. Solte os sabores. Junte duas colheres de sopa retiradas do açúcar da receita. Pressione suavemente as frutas firmes para liberar um pouco de suco.

03. Misture os sucos. Acrescente os quatro sucos, as demais frutas e a canela, se usar. Prove e adicione o restante do açúcar aos poucos, apenas até adoçar ao seu gosto.

04. Deixe gelar. Cubra e leve à geladeira por pelo menos 1 hora para incorporar os sabores.

Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Sem álcool | Parte 2 de 2

05. Finalize para servir. Retire a canela. Acrescente a água com gás, mexa suavemente e sirva em copos com gelo e folhas de hortelã.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Escolha um recipiente com espaço para mais de três litros de sucos, as frutas e a mistura. Adicione a água com gás somente no final.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal





03 / SEM ÁLCOOL

Chocolate gelado *com chantilly*

Chocolate cremoso e uma nuvem de chantilly para um último gole com sabor de sobremesa.

Casa das Receit

Ingredientes

Sem álcool | 1 copo grande

Preparo no liquidificador

- 1 xícara de leite gelado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Até 2 colheres (sopa) de açúcar, a gosto
- 1/2 xícara de chantilly pronto
- 1/4 de xícara de chocolate meio amargo picado
- Gelo a gosto
- Raspas de chocolate para finalizar

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Receitas da Bella

Casa das Receitas

Modo de preparo

Sem álcool | Parte 1 de 2

01. Derreta o chocolate. Aqueça o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas, em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada pausa.

02. Bata a bebida. Coloque leite, chocolate em pó, açúcar a gosto e o chocolate derretido no liquidificador. Bata até ficar homogêneo.

03. Acrescente gelo. Bata novamente com gelo até obter uma bebida cremosa. Despeje em um copo alto, deixando espaço para a cobertura.



Continue na próxima página.

Modo de preparo

Sem álcool | Parte 2 de 2

04. Finalize com carinho. Cubra com chantilly, polvilhe as raspas de chocolate e sirva imediatamente, com colher ou canudo.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

O chocolate e o chantilly também trazem doçura. Comece com pouco açúcar, prove e ajuste antes de finalizar.

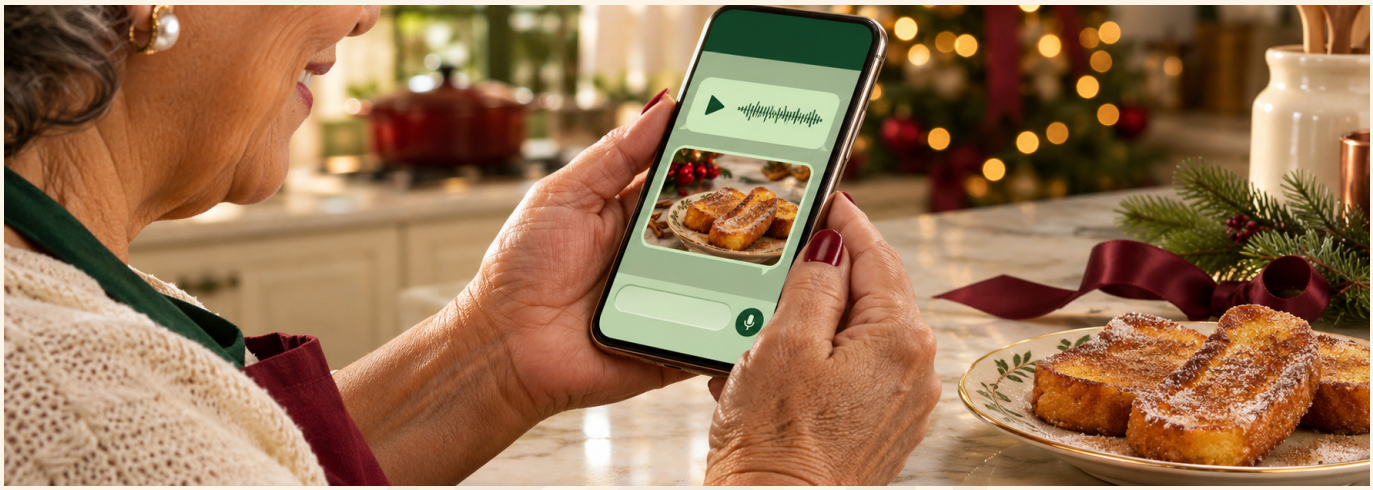
Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Receitas da Bella



Você pede.
A receita chega.

Direto no seu WhatsApp.



Escreva ou mande um áudio contando qual receita você deseja. Nosso sistema automático encontra a receita e envia o link para você pelo WhatsApp.

Se ela ainda não estiver nos nossos blogs, buscamos referências na internet, criamos a receita e enviamos o link para você.

Você fala ou escreve. E recebe!

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

CASA DAS RECEITAS

Obrigada por trazer *a gente para a sua mesa.*

Que estas receitas acompanhem conversas demoradas, abraços apertados e aquele gostinho de querer repetir.

Este é um e-book oficial da Casa das Receitas. Entre na nossa comunidade exclusiva: receba receitas todos os dias e peça a sua favorita por texto ou voz. O link chega direto no seu WhatsApp.

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

Da nossa casa para a sua. Feliz Natal!

CASA DAS RECEITAS

Gostou deste gostinho?

Você conheceu 3 receitas desta coleção. No e-book completo, são 20 receitas para descobrir, preparar e compartilhar.

Natal à Mesa

VOLUME 3

Para adquirir o e-book completo, acesse a Casa das Receitas pelo botão abaixo.

Adquirir o e-book completo

casadasreceitas.com