VOLUME 2

Natal *à Mesa*

3 sabores para o seu Natal

PRÉVIA COM 3 RECEITAS COMPLETAS



um e-book da

Casa das Receitas

O Natal fica *mais doce.*

No perfume que vem da cozinha. Na travessa que passa de mão em mão. Na receita que a família sempre pede para repetir.

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

Prepare com calma, reúna quem você ama e aproveite cada momento. A melhor parte do Natal é ter com quem compartilhar.

UM LIVRO PARA COZINHAR 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.

Casa das Receitas

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

Nesta prévia

3 receitas para conhecer este volume

Chocotone trufado de maracujá 05

Pavê de leite em pó com morangos 09

Guirlanda de massa folhada com presunto e queijo 13

Casa das Receitas







01 / PARA ADOÇAR O NATAL

Chocotone trufado *de maracujá*

Chocolate branco e o azedinho da fruta em um recheio generoso, com cara de presente.

Casa das Receitas

Ingredientes

1 chocotone de 500 g, mais recheio e cobertura

Recheio: cerca de 2h de geladeira + finalização

- 1 chocotone de 500 g
- 300 g de chocolate branco picado para o recheio
- 100 g de creme de leite para o recheio
- 80 ml de polpa de maracujá coada, sem água
- 150 g de chocolate branco picado para a cobertura
- 75 g de creme de leite para a cobertura

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas





Modo de preparo

Parte 1 de 2

01. Faça a trufa. Aqueça os 100 g de creme de leite até soltar vapor, sem ferver. Despeje sobre os 300 g de chocolate branco. Espere 2 minutos e mexa até ficar liso. Se necessário, aqueça por poucos segundos no micro-ondas e mexa novamente.

02. Junte o maracujá. Acrescente a polpa coada aos poucos, misturando. Cubra e refrigere por cerca de 2 horas, até ficar frio e espesso o suficiente para não escorrer facilmente.

03. Abra o chocotone. Com uma faca de serra, corte e reserve a tampa. Retire o miolo aos poucos, deixando cerca de 2 cm de massa nas paredes e no fundo. Não atravesse a base.

04. Recheie. Transfira o chocotone para o prato de servir. Preencha com a trufa fria, sem apertar as laterais nem ultrapassar a borda. Recoloque a tampa com delicadeza.

Continue na próxima página.

Modo de preparo

Parte 2 de 2

05. Prepare a cobertura. Aqueça os 75 g de creme de leite sem ferver e despeje sobre os 150 g de chocolate branco. Espere 2 minutos e mexa. Deixe esfriar até ficar cremoso e fácil de espalhar.

06. Finalize e gele. Cubra a tampa, leve à geladeira até firmar e corte com faca de serra. Mantenha refrigerado e protegido quando não estiver sendo servido.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Não coloque recheio ou cobertura quentes sobre a massa. Reserve o miolo retirado para servir à parte ou aproveitar em outra sobremesa.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas



02 / PARA ADOÇAR O NATAL

Pavê de leite em pó *com morangos*

Camadas delicadas de creme, biscoito e fruta fresca para uma travessa de festa.

Casa das Receitas

Ingredientes

Montagem em refratário

Creme cozido e resfriado + geladeira até servir

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 500 ml de leite para o creme
- 100 g de leite em pó
- 30 g de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 500 g de morangos lavados, sem folhas e bem secos
- 200 g de biscoito maisena
- 150 ml de leite para umedecer os biscoitos

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas

Modo de preparo

Parte 1 de 2

01. Dissolva os secos. Fora do fogo, misture leite em pó e amido. Junte os 500 ml de leite aos poucos, mexendo até dissolver. Acrescente o leite condensado.

02. Cozinhe o creme. Leve ao fogo médio-baixo e mexa sem parar, raspando fundo e cantos. Quando engrossar e borbulhar suavemente, cozinhe por mais 1 minuto. Desligue e misture o creme de leite.

03. Resfrie e corte a fruta. Transfira o creme para um recipiente raso, cubra com filme em contato e deixe perder o calor forte antes de refrigerar. Espere esfriar completamente. Fatie os morangos, escorra o líquido e reserve alguns para decorar.



Continue na próxima página.

Modo de preparo

Parte 2 de 2

04. Monte as camadas. Espalhe um pouco de creme na travessa. Passe os biscoitos rapidamente pelos 150 ml de leite e acomode lado a lado. Cubra com creme e parte dos morangos.

05. Repita e gele. Alterne biscoitos, creme e fruta, terminando com creme. Decore com os morangos reservados. Cubra e refrigere até as camadas se acomodarem. Sirva gelado.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Fruta bem seca e creme completamente frio ajudam a evitar água no fundo da travessa. Não deixe os biscoitos de molho no leite.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas



03 / PARA COMPLETAR A MESA

Guirlanda folhada *de presunto e queijo*

Um salgado para enfeitar a mesa e compartilhar, destacando uma porção de cada vez.

Casa das Receitas

Ingredientes

1 guirlanda com massa de aproximadamente 25 × 40 cm

Forno: 200 °C por cerca de 20 a 25 min

- 300 g de massa folhada retangular refrigerada
- 150 g de presunto fatiado
- 150 g de muçarela ralada grossa
- 1 ovo para pincelar
- 1 colher (chá) de orégano seco (opcional)

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas

Modo de preparo

Parte 1 de 2

01. Organize o recheio. Desenrole a massa ainda fria, mantendo o papel próprio para forno que a acompanha. Corte o presunto em pedaços. Misture o orégano ao queijo, se usar. Bata o ovo à parte.

02. Distribua. Espalhe presunto e queijo uniformemente. Deixe uma faixa estreita sem recheio ao longo de uma das bordas compridas.

03. Forme o círculo. Enrole pelo lado comprido, terminando na faixa livre. Una as pontas, sobrepondo um pouco e pressionando a emenda para fechar o círculo.

04. Faça os cortes. Corte a cada 2 a 3 cm, parando cerca de 1 cm antes da borda interna para manter as porções unidas. Vire cada pedaço para fora, alternando levemente a inclinação.



Continue na próxima página.

Modo de preparo

Parte 2 de 2

05. Asse. Pincele com o ovo. Transfira com o papel para a assadeira e leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 20 a 25 minutos, até dourar entre os cortes e a base ficar firme.

06. Sirva morna. Espere alguns minutos antes de transferir. Destaque as porções pelos cortes; o queijo estará muito quente ao sair do forno.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Se a massa amolecer e grudar durante a montagem, volte à geladeira por alguns minutos. Trabalhar com ela fria ajuda a preservar as camadas folhadas.

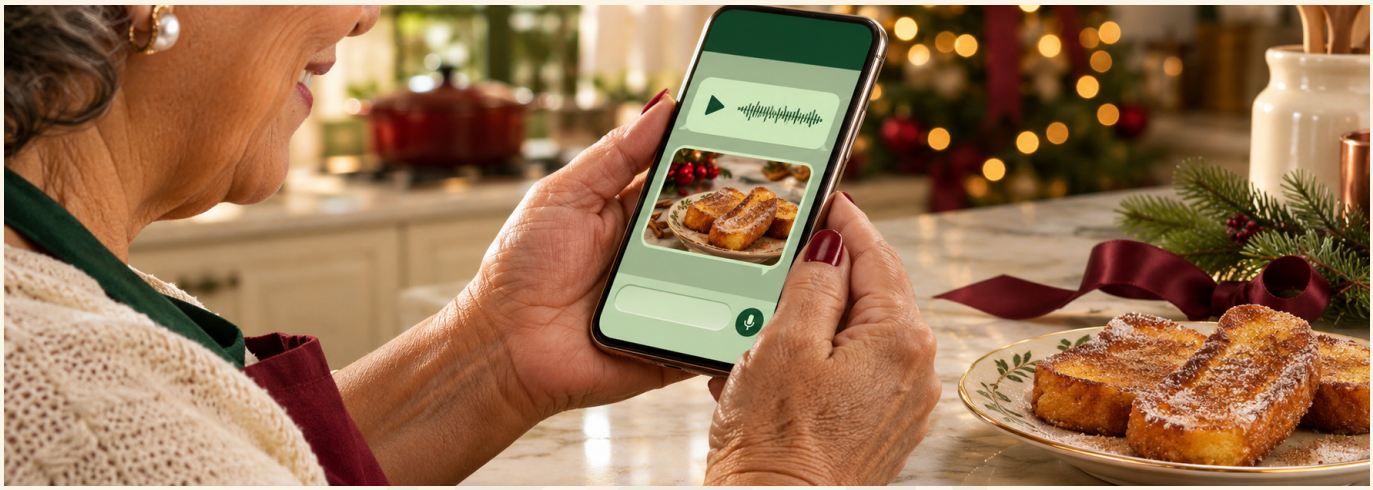
Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas

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 2

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

Adquirir o e-book completo

casadasreceitas.com