

Chandelle® da 'A logurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas para as festas de fim de ano

*Opções com o uso do produto renovam desde receitas clássicas como pavês e bolos até bebidas saborosas para as celebrações*

À medida em que nos aproximamos das festividades de fim de ano, **Chandelle®** convida os amantes da culinária a explorarem novas experiências gastronômicas. A sobremesa que traz o sabor do chocolate intenso, pode também ser utilizada como base para criar receitas que certamente conquistarão diversos paladares.

As possibilidades são vastas e incluem desde o sabor único do bolo de coco gelado até a refrescância de um café gelado harmonizado com a cremosidade de Chandelle®. O mini chocotone, por sua vez, oferece uma versão recheada do clássico, enquanto o pavê surge como uma opção irresistível para encerrar a refeição com chave de ouro.

Com Chandelle® como ingrediente principal, as receitas viram experiências gastronômicas inesquecíveis para as celebrações de fim de ano. Conheça algumas opções:

### **Bolo de coco com Chandelle® gelado**



INGREDIENTES PARA A MASSA:

- 3 ovos;

Chandelle® da 'A logurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas  
para as festas de fim de ano

- 2 xícaras de açúcar;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de leite;
- ½ xícara de óleo;
- 100 gramas de coco ralado;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- Manteiga e farinha para untar.

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

- 4 Chandelle® chocolate;
- 300g de creme de leite fresco;
- 2 colheres de sopa de açúcar.

INGREDIENTES PARA A COBERTURA:

- 5 Chandelle® chocolate;
- Coco ralado fresco.

INGREDIENTES PARA UMEDECER O BOLO:

- 2 Chandelle® chocolate;
- 1 xícara de leite.

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Na batedeira, bater os ovos com o açúcar por 3 minutos, na sequência acrescentar o óleo e o leite;
- Depois adicione o coco ralado e a farinha de trigo;

Chandelle® da 'A logurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas  
para as festas de fim de ano

- Desligue a batedeira e incorpore o fermento com a espátula;
- Despeje a massa na assadeira untada (com manteiga e farinha) e leve ao forno pré-aquecido 180 graus por 45 minutos;
- Deixar a massa esfriar e cortar a massa ao meio para rechear, umedecer as massas e rechear com o creme. Cortar os bolos em quadrados.

**MODO DE PREPARO DO RECHEIO:**

- Na batedeira, bater o creme de leite fresco com o açúcar em ponto de chantilly;
- Em seguida incorporar o Chandelle® com a espátula e levar ao freezer por 30 minutos (coberto com papel filme).

**MODO DE PREPARO:**

- Deixar a massa esfriar e cortar a massa ao meio para rechear, umedecer as massas e rechear com o creme. Cortar os bolos em quadrados;
- Em uma tigela colocar o Chandelle® chocolate, passar os bolos no Chandelle® e cobrir com o coco ralado;
- Embrulhar os bolos no papel e deixar na geladeira por pelo menos 30 minutos.

**Bebida gelada de Chandelle® e café**

Chandelle® da 'A logurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas para as festas de fim de ano



#### INGREDIENTES:

- 2 doses de café expresso;
- 2 Chandelle® chocolate;
- 250ml de creme de leite fresco;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 1 pitada de canela em pó;
- 6 cubos de gelo grandes;
- 2 colheres de açúcar mascavo (caso queira o café um pouco mais doce).

#### MODO DE PREPARO:

- No liquidificador, bata o café com o gelo e o Chandelle® (se quiser mais doce colocar o açúcar mascavo);
- Na batedeira, bater o creme de leite fresco com o açúcar até o ponto de chantilly, colocar o chantilly no saco de confeiteiro com bico;
- **Para a finalização:** Colocar a bebida no copo;
- Colocar o chantilly por cima e polvilhar a canela;
- Servir com um canudo.

#### Mini Chocotone com Chandelle® chocolate

Chandelle® da 'A logurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas  
para as festas de fim de ano



#### INGREDIENTES PARA A MASSA:

- 500g de farinha de trigo;
- 250ml de água morna;
- 3 ovos;
- 100g de açúcar;
- 120g de manteiga derretida (não pode estar quente);
- 10g de fermento biológico seco;
- 1 colher de chá de sal;
- 200g de gotas de chocolate;
- 1 colher de sopa de essência de panetone.

#### INGREDIENTES PARA O RECHEIO E COBERTURA:

- 5 Chandelle® chocolate;
- Chocolate meio amargo derretido;
- Confeitos de miçanga, vermelho, verde e dourado.

#### MODO DE PREPARO:

- Bata no liquidificador a água, os ovos, a manteiga derretida, o sal, o açúcar o fermento e a essência;

Chandelle® da 'A logurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas  
para as festas de fim de ano

- Em uma tigela peneire a farinha e acrescente a mistura do liquidificador;
- Quando a massa estiver homogênea, acrescente as gotas de chocolate, misture bem;
- Divida nas forminhas e deixe crescer por 1 hora (meia forma);
- Leve ao forno pré-aquecido 180 graus por 30 minutos (tem que estar dourado);
- **Para finalização:** Coloque o Chandelle® chocolate em um saco de confeitar com bico e recheie os minis chocotones;
- Derreta o chocolate amargo em banho maria, jogue o chocolate derretido em cima dos chocotones em seguida jogue as miçangas para decorar.

### Pavê Chandelle® Chocolate com leite Ninho



#### INGREDIENTES:

- 8 unidades de Chandelle® chocolate;
- 500ml de creme de leite fresco gelado;
- 8 colheres de sopa de leite Ninho;
- 200ml de leite Moça gelado;
- 1 xícara de leite;
- 1 pacote e meio de bolacha champanhe;
- Raspas de chocolate ao leite para decorar.

Chandelle® da 'A Iogurteria Nestlé' divulga receitas de sobremesas  
para as festas de fim de ano

MODO DE PREPARO:

- Bater o creme de leite na batedeira até o ponto de chantilly;
- Acrescentar o leite Ninho ainda com a batedeira ligada e depois o leite Moça e reservar;
- Misturar o leite com 1 Chandelle® e umedecer as bolachas champanhe na mistura;
- Montar as camadas na travessa alternando o Chandelle®, a bolacha umedecida e o creme de ninho, finalizar com o Chandelle®;
- Deixar gelar de um dia para o outro na geladeira (mínimo 4 horas)