

EXTRA

Doces de Natal

20 RECEITAS DE DOCES E BOLOS

O que tem neste material

- Panetone e chocotone caseiros
- Biscoitos amanteigados, de gengibre e pão de mel
- Bolos, tortas, pavês e cheesecake
- Docinhos: brigadeiro de nozes, bombom de uva e trufa

Dicas para usar

1. Leia a receita inteira antes de começar e separe os ingredientes.
2. As medidas usam xícara de 240 ml e colheres-padrão.
3. Os tempos de forno são para forno pré-aquecido. Cada forno varia um pouco.

Uso pessoal. Pode imprimir quantas vezes quiser.

Sumário

DOCES DE NATAL

1. Panetone caseiro 4
2. Chocotone caseiro 4
3. Biscoito amanteigado decorado 5
4. Biscoito de gengibre 5
5. Pão de mel 6
6. Bolo de Natal com frutas secas 6
7. Bolo de nozes 7
8. Torta de maçã 7
9. Strudel de maçã 8
10. Cheesecake de frutas vermelhas 8
11. Tiramisù de panetone 9
12. Pavê de panetone 9
13. Brigadeiro de nozes 9
14. Bombom de uva 10
15. Trufa de chocolate 10
16. Cocada cremosa 10
17. Ambrosia 11
18. Arroz-doce 11
19. Rocambole de doce de leite 12
20. Charlote de morango 12



Doces de Natal

20 RECEITAS

1. Panetone caseiro
2. Chocotone caseiro
3. Biscoito amanteigado decorado
4. Biscoito de gengibre
5. Pão de mel
6. Bolo de Natal com frutas secas
7. Bolo de nozes
8. Torta de maçã
9. Strudel de maçã
10. Cheesecake de frutas vermelhas
11. Tiramisù de panetone
12. Pavê de panetone
13. Brigadeiro de nozes
14. Bombom de uva
15. Trufa de chocolate
16. Cocada cremosa
17. Ambrosia
18. Arroz-doce
19. Rocambole de doce de leite
20. Charlote de morango

DOCES DE NATAL

1. Panetone caseiro

RENDE 2 PANETONES DE 500 G • 3 H 30 MIN (COM O CRESCIMENTO)

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de leite morno
- 3 ovos
- 100 g de manteiga
- Raspas de 1 laranja
- 1 colher (chá) de essência de panetone ou baunilha
- 200 g de frutas cristalizadas e uva-passa

MODO DE PREPARO

1. Misture o fermento, 1 colher de açúcar e o leite e espere espumar por 10 minutos.
2. Junte a farinha, o resto do açúcar, os ovos, a manteiga, as raspas e a essência. Sove por 15 minutos.
3. Misture as frutas passadas na farinha e deixe crescer coberta por 1 hora e 30 minutos.
4. Divida em 2 formas de panetone, deixe crescer mais 1 hora e asse a 180 °C por 35 minutos.

2. Chocotone caseiro

RENDE 2 CHOCOTONES DE 500 G • 3 H 30 MIN (COM O CRESCIMENTO)

INGREDIENTES

- A mesma massa do panetone caseiro, sem as frutas
- 250 g de gotas de chocolate que vão ao forno
- 1 colher (sopa) de cacau em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Prepare a massa do panetone sem as frutas.
2. Se quiser a massa escura, junte o cacau durante a sova.
3. Misture as gotas de chocolate e deixe crescer por 1 hora e 30 minutos.
4. Coloque nas formas, deixe crescer mais 1 hora e asse a 180 °C por 35 minutos.

3. Biscoito amanteigado decorado

RENDE 40 UNIDADES • 1 H

INGREDIENTES

- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- ½ xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro e 2 colheres (sopa) de limão para a glacê
- Corante alimentício (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa. Junte o ovo e a baunilha.
2. Acrescente a farinha até a massa soltar das mãos. Gele por 30 minutos.
3. Abra com rolo, corte com cortadores de Natal e asse a 180 °C por 12 minutos.
4. Misture o açúcar de confeiteiro com o limão e decore os biscoitos frios.

4. Biscoito de gengibre

RENDE 35 UNIDADES • 1 H

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 100 g de manteiga
- ½ xícara de açúcar mascavo
- ½ xícara de mel ou melado
- 1 ovo
- 2 colheres (chá) de gengibre em pó
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de bicarbonato

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga, o açúcar, o mel e o ovo.
2. Junte a farinha, as especiarias e o bicarbonato até formar uma massa lisa.
3. Gele por 30 minutos, abra com rolo e corte bonequinhos e estrelas.
4. Asse a 180 °C por 10 minutos e decore com glacê.

DOCES DE NATAL

5. Pão de mel

RENDE 20 UNIDADES • 1 H

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de mel
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de canela e cravo em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 300 g de chocolate meio amargo para cobrir
- Doce de leite para rechear (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes da massa, deixando o fermento por último.
2. Asse em forminhas de pão de mel untadas a 180 °C por 20 minutos.
3. Desenforme frio, corte ao meio e recheie com doce de leite, se quiser.
4. Banhe no chocolate derretido e deixe secar sobre papel-manteiga.

6. Bolo de Natal com frutas secas

RENDE 1 BOLO DE 20 FATIAS • 1 H 20 MIN

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de frutas cristalizadas
- ½ xícara de uva-passa
- ½ xícara de nozes picadas
- ½ xícara de suco de laranja

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga com o açúcar até clarear e junte os ovos um a um.
2. Alterne a farinha e o suco de laranja, batendo devagar.
3. Misture o fermento e as frutas e as nozes passadas na farinha.
4. Asse em forma de bolo inglês untada a 180 °C por 50 minutos.

7. Bolo de nozes

RENDE 1 BOLO DE 16 FATIAS • 1 H

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de nozes moídas
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de doce de leite para cobrir
- Nozes inteiras para decorar

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
2. Junte o óleo, as nozes e a farinha e misture com cuidado.
3. Misture o fermento e asse em forma untada a 180 °C por 35 minutos.
4. Cubra com doce de leite e decore com nozes.

8. Torta de maçã

RENDE 12 FATIAS • 1 H 15 MIN

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 150 g de manteiga gelada
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 5 maçãs em fatias finas
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de canela
- Suco de ½ limão

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha, a manteiga, o açúcar e o ovo e gele a massa por 20 minutos.
2. Misture as maçãs com o açúcar, a canela e o limão.
3. Forre uma forma com dois terços da massa e coloque as maçãs.
4. Cubra com tiras do resto da massa e asse a 180 °C por 45 minutos.

9. Strudel de maçã

RENDE 10 FATIAS • 1 H

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa folhada pronta
- 4 maçãs em cubos
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de uva-passa
- ½ xícara de nozes picadas
- 1 colher (chá) de canela
- 1 gema para pincelar
- Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a maçã com o açúcar e a canela por 5 minutos e deixe esfriar.
2. Junte a passa e as nozes.
3. Abra a massa, coloque o recheio no centro e enrole.
4. Pincele a gema e asse a 200 °C por 30 minutos. Polvilhe açúcar de confeiteiro.

10. Cheesecake de frutas vermelhas

RENDE 12 FATIAS • 1 H 30 MIN (MAIS 6 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 200 g de biscoito maisena triturado
- 80 g de manteiga derretida
- 600 g de cream cheese
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- Suco de ½ limão
- 300 g de frutas vermelhas e ½ xícara de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

1. Misture o biscoito e a manteiga e forre o fundo de uma forma de fundo removível.
2. Bata o cream cheese, o leite condensado, os ovos e o limão e despeje sobre a base.
3. Asse em banho-maria a 160 °C por 50 minutos e gele por 6 horas.
4. Cozinhe as frutas com o açúcar por 10 minutos e cubra o cheesecake com a calda fria.

11. Tiramisù de panetone

RENDE 10 PORÇÕES • 30 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 panetone de 500 g em fatias
- 1 xícara de café forte frio
- 250 g de cream cheese ou mascarpone
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ lata de leite condensado
- Cacau em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Bata o cream cheese, o creme de leite e o leite condensado até ficar liso.
2. Pincele as fatias de panetone com o café.
3. Alterne camadas de panetone e creme numa travessa.
4. Polvilhe cacau e gele por 4 horas.

12. Pavê de panetone

RENDE 12 PORÇÕES • 40 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 panetone de 500 g em fatias
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ xícara de suco de laranja
- Chocolate ralado

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar.
2. Umedeça as fatias de panetone com o suco de laranja.
3. Alterne panetone e creme numa travessa.
4. Cubra com o creme de leite e o chocolate ralado. Gele por 4 horas.

13. Brigadeiro de nozes

RENDE 30 UNIDADES • 30 MIN

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara de nozes moídas
- Nozes picadas para enrolar

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite condensado com a manteiga e as nozes moídas, mexendo sempre.
2. Quando soltar do fundo da panela, desligue.
3. Deixe esfriar em prato untado.
4. Enrole bolinhas e passe nas nozes picadas.

14. Bombom de uva

RENDE 20 UNIDADES • 40 MIN

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 20 uvas verdes sem semente
- 300 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

1. Faça um brigadeiro branco cozinhando o leite condensado com a manteiga até soltar da panela.
2. Deixe esfriar e envolva cada uva com uma porção do doce.
3. Leve à geladeira por 30 minutos.
4. Banhe no chocolate derretido e deixe secar.

15. Trufa de chocolate

RENDE 25 UNIDADES • 30 MIN (MAIS 2 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Cacau em pó para enrolar

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, de 30 em 30 segundos.
2. Misture o creme de leite e a manteiga até ficar brilhante.
3. Gele por 2 horas, até firmar.
4. Enrole bolinhas e passe no cacau.

16. Cocada cremosa

RENDE 10 PORÇÕES • 30 MIN

INGREDIENTES

- 200 g de coco ralado fresco ou em flocos
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Junte tudo numa panela.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo, por cerca de 15 minutos.
3. Desligue quando engrossar, mas ainda estiver cremosa.
4. Sirva em potinhos, morna ou gelada.

DOCES DE NATAL

17. Ambrosia

RENDE 8 PORÇÕES • 1 H

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 6 ovos
- Suco de 1 limão
- Cravos e 1 pau de canela

MODO DE PREPARO

1. Ferva o leite com o açúcar, os cravos e a canela.
2. Bata levemente os ovos e despeje no leite fervendo, sem mexer.
3. Junte o limão e cozinhe em fogo baixo por 40 minutos, mexendo de vez em quando, até formar grumos dourados.
4. Sirva gelada.

18. Arroz-doce

RENDE 8 PORÇÕES • 45 MIN

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras de água
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- Casca de 1 limão
- 1 pau de canela
- Canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o arroz na água com a casca de limão e a canela até secar.
2. Junte o leite e cozinhe em fogo baixo, mexendo, por 20 minutos.
3. Acrescente o leite condensado e cozinhe mais 10 minutos.
4. Sirva polvilhado com canela.

19. Rocambole de doce de leite

RENDE 12 FATIAS • 40 MIN

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 lata de doce de leite
- Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com o açúcar até triplicar de volume.
2. Misture a farinha e o fermento com cuidado.
3. Espalhe numa assadeira forrada com papel-manteiga e asse a 200 °C por 10 minutos.
4. Desenforme sobre um pano úmido, espalhe o doce de leite, enrole e polvilhe açúcar.

20. Charlote de morango

RENDE 12 PORÇÕES • 30 MIN (MAIS 4 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 300 g de biscoito champanhe
- 500 g de morangos
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- ½ xícara de leite

MODO DE PREPARO

1. Hidrate a gelatina conforme a embalagem.
2. Bata o leite condensado, o creme de leite e metade dos morangos e junte a gelatina.
3. Forre as laterais de uma forma de fundo removível com os biscoitos molhados no leite.
4. Despeje o creme, gele por 4 horas e decore com o resto dos morangos.