

Livro de Receitas
nutren[®]
beauty



Índice de Receitas

preparadas com **Nutren® Beauty**



Milkshake de dark chocolate

04



Frappuccino de dark chocolate
com castanha de caju

05



Shake de frutas vermelhas e vanilla

06



Frozen de açaí com vanilla

07



Vitamina de vanilla e abacate

08



Shake verde com vanilla

09



Smoothie de vanilla com melancia
e gengibre

10



Mousse de morango com vanilla

11



Tortinha de limão siciliano com creme
de vanilla

12



Tapioca com recheio de creme
de vanilla com coco

13



Camadinhas de tapioca com creme
de vanilla, manga e coco queimado

14



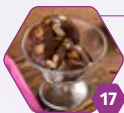
15

Flan de vanilla com calda de frutas vermelhas



16

Doce de banana dark chocolate



17

Sorvete fit de dark chocolate com amêndoas



18

Batida de dark chocolate com coco



19

Cappuccino com dark chocolate



20

Tapioca com recheio de banana e dark chocolate



21

Pavê fit de dark chocolate com morango



22

Creme de abacate com dark chocolate



23

Trufas de dark chocolate



24

Crepioça fit com recheio de morango e chocolate



25

Pancake integral de blueberry com calda de dark chocolate



Milkshake de dark chocolate



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- meia xícara (chá) de leite MOLICO® Total Cálcio UHT gelado
- porção de Sorvete Nestlé MOLICO® Creme (85g)
- castanha-do-pará triturada



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata o Leite MOLICO®, o NUTREN® Beauty e o Sorvete MOLICO® até ficar homogêneo. Junte a castanha-do-pará triturada e bata rapidamente, para misturar. Sirva a seguir.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Frappuccino de dark chocolate com castanha de caju



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil

Ingredientes

- meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 4 cubos de café congelado, sem açúcar
- 2 colheres (sopa) NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)
- 1 colher (sopa) de castanha de caju triturada (xerém)



Modo de Preparo

No liquidificador, bata o leite MOLICO® com os cubos de café congelado e o NUTREN® Beauty. Adicione a castanha de caju triturada e bata rapidamente. Sirva.

Shake de frutas vermelhas e vanilla

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
2 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT gelado
- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas congeladas
- 4 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (63 g)



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes. Distribua em 2 copos. Sirva gelado.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

**Frozen de açaí
com vanilla**



Tempo de preparo:
10 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 polpa de açaí congelada, sem açúcar (100 g)
- 1 banana nanica pequena, congelada
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (31,5 g)
- 2 colheres (sopa) de NESTLÉ® Aveia Flocos Grossos



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes, exceto a NESTLÉ® Aveia, até ficar homogêneo. Despeje a mistura batida em um bowl e cubra com a Aveia. Sirva a seguir.

Vitamina de vanilla e abacate

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT gelado
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (31,5 g)
- meia xícara (chá) de abacate maduro



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata o Leite MOLICO® com o NUTREN® Beauty e o abacate. Sirva a seguir.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

**Shake verde
com vanilla**



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
2 Porções



Dificuldade:
Fácil

Ingredientes

- 1 folha de couve manteiga
- 1 maçã-verde
- suco de 1 limão
- 1 e meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT gelado
- 4 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (63 g)



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes. Sirva gelado.

Smoothie de vanilla com melancia e gengibre

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil

Ingredientes

- meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 xícara (chá) de melancia picada
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (31,5 g)
- 2 fatias finas de gengibre



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes. Sirva gelado.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Mousse de morango com vanilla



Tempo de preparo:
10 min



Serve:
4 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 e meia xícara (chá) de morango
- 8 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (126 g)
- Morangos picados para decorar



Modo de Preparo

Em um recipiente refratário pequeno, dissolva a gelatina em pó em cinco colheres (sopa) de água. Aqueça em banho-maria até dissolver. Em um liquidificador, bata os demais ingredientes com a gelatina já dissolvida. Distribua o creme em 4 tacinhas, cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 2 horas, para firmar. No momento de servir, decore com os morangos picados.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Tortinha de limão com creme de vanilla



Tempo de preparo:
30 min



Serve:
4 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Massa

- 12 Biscoitos de Água TOSTINES®
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT

Recheio

- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 8 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (126 g)
- 3 colheres (sopa) de suco limão siciliano
- Raspas de 1 limão siciliano



Modo de Preparo

Massa

Em um liquidificador ou processador de alimentos, triture o Biscoito TOSTINES® até obter uma farofa. Despeje os biscoitos triturados em um recipiente e misture com a manteiga. Forre o fundo e a lateral de 4 forminhas individuais para torta (8 cm de diâmetro) com a massa e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos.

Recheio

Em uma panela pequena, misture o leite MOLICO® com o amido de milho. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos. Desligue o fogo, espere amornar, acrescente o NUTREN® Beauty e o suco de limão e misture bem. Recheie as tortas e salpique com as raspas de limão. Leve à geladeira por cerca de 1 hora. Sirva.



Tapioca com recheio de creme de vanilla com coco



Tempo de preparo:
15 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Tapioca

- 4 colheres (sopa) de goma para tapioca hidratada

Recheio

- Meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (31,5 g)
- 2 colheres (sopa) de coco fresco ralado



Modo de Preparo

Tapioca

Aqueça uma frigideira antiaderente, peneire a goma de tapioca sobre a frigideira, cobrindo todos os espaços, formando uma camada uniforme semelhante a uma panqueca. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando secar rapidamente do outro lado. Reserve.

Recheio

Em uma panela, adicione o Leite MOLICO® e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, espere amornar e acrescente o NUTREN® Beauty. Misture bem. Recheie o disco de tapioca com o creme, polvilhe coco fresco ralado e dobre-a ao meio. Sirva.



Camadinhas de Tapioca com Creme de vanilla, manga e coco queimado



Tempo de preparo:
20 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Massa

- 3 colheres (sopa) de goma de tapioca hidratada

Creme

- meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (31,5 g)

Montagem e finalização

- meia xícara (chá) de manga Palmer em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de coco queimado para decorar



Modo de Preparo

Massa

Aqueça uma frigideira antiaderente, peneire 1 colher (sopa) da goma de tapioca sobre ela, formando um círculo pequeno e uniforme. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando secar rapidamente do outro lado. Repita o processo para formar 3 discos. Disponha os discos prontos em uma forma pequena e leve-os ao forno alto (200 °C) por cerca de 3 minutos, para secar. Reserve.

Creme

Em uma panela, adicione o Leite MOLICO® e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, espere amornar e acrescente o NUTREN® Beauty. Reserve coberto com filme-plástico.

Montagem e finalização

Em um prato de servir, faça camadas intercalando os discos de tapioca com o creme e a manga picada. Finalize com o coco queimado.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Flan de vanilha com calda de frutas vermelhas



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
2 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Creme

- meia colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1 pote de iogurte natural
- meia xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 4 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Vanilla (63 g)

Cobertura

- meia xícara (chá) de frutas vermelhas



Modo de Preparo

Cobertura

Em uma panela, leve ao fogo brando as frutas vermelhas com 3 colheres (sopa) de água, mexendo de tempos em tempos até amolecer as frutas. Leve para gelar e reserve.

Creme

Em um recipiente, hidrate a gelatina em 3 colheres (sopa) de água e leve ao micro-ondas por 20 segundos, potência alta, para dissolver. Em um liquidificador, bata a gelatina dissolvida com os demais ingredientes. Distribua em 2 forminhas individuais para flan, molhadas, ou levemente untadas com óleo, e leve à geladeira por cerca de 3 horas, ou até que fique firme. Desenforme. Sirva com a geleia de frutas.

Doce de banana dark chocolate

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**



Tempo de preparo:
15 min



Serve:
2 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 2 bananas-nanicas em rodelas
- meia colher (chá) de suco de limão
- 4 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (63 g)



Modo de Preparo

Em uma panela, coloque as bananas e o suco de limão, junte 3 colheres (sopa) de água e leve ao fogo médio para cozinhar, mexendo de tempos em tempos, por cerca de 10 minutos ou até que o doce comece a ficar com uma coloração mais escura.

Desligue o fogo, junte o Nutren Beauty e misture bem. Distribua o doce em duas tacinhas para sobremesa e sirva.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Sorvete fit de dark chocolate com amêndoas



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 1 banana prata congelada
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)
- 1 colher (sopa) de amêndoas laminadas e torradas



Modo de Preparo

Retire a banana do congelador e espere uns 5 minutos antes de iniciar o preparo. Em um liquidificador ou processador, bata a banana até obter a consistência cremosa. Junte o NUTREN® Beauty e bata mais um pouco. Sirva imediatamente, salpicado com as amêndoas.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Batida de dark chocolate com coco



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 3 colheres (sopa) de leite de coco light
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)
- 1 colher (sopa) de coco ralado sem açúcar



Modo de Preparo

Em um liquidificador, bata o Leite MOLICO® com o leite de coco e o NUTREN® Beauty. Despeje em um copo e polvilhe com o coco ralado. Sirva.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Cappuccino com dark chocolate



Tempo de preparo:
10 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 e meia colher (chá) de NESCAFÉ® Original
- 2 colheres (sopa) rasas de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)
- 1 pitada de canela em pó para polvilhar



Modo de Preparo

Em uma leiteira pequena, aqueça o Leite MOLICO®. Retire do fogo, espere amornar e acrescente o NESCAFÉ e o NUTREN® Beauty, misturando bem. Polvilhe com a canela em pó. Sirva a seguir.



Tapioca com recheio de banana, dark chocolate



Tempo de preparo:
15 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Tapioca

- 3 colheres (sopa) de goma para tapioca hidratada

Recheio

- 1 banana prata, madura
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)



Modo de Preparo

Tapioca

Aqueça uma frigideira antiaderente, peneire a goma de tapioca sobre a frigideira, cobrindo todos os espaços, formando uma camada uniforme semelhante a uma panqueca. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando secar rapidamente do outro lado. Reserve.

Recheio

Leve a banana descascada ao micro-ondas para aquecer, por cerca de 30 segundos. Em um prato, amasse a banana e adicione o NUTREN® Beauty, mexendo bem, até que fique homogêneo. Distribua o recheio sobre metade do disco de tapioca reservado e dobre-o, para fechá-lo. Sirva.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Pauê fit de dark chocolate com morango



Tempo de preparo:
10 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil

Ingredientes

Creme

- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)

Montagem e finalização

- 4 morangos picados
- 1 colher (sopa) de nozes tostadas e picadas grosseiramente
- Morangos para decorar

Modo de Preparo

Cobertura

Em uma panela, adicione o Leite MOLICO® e o amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, espere amornar e acrescente o NUTREN® Beauty. Reserve coberto com filme plástico.

Montagem e finalização

Em uma taça, despeje metade do creme de chocolate reservado, adicione os morangos picados e cubra com o restante do creme. Cubra com as nozes trituradas e decore com os morangos. Leve à geladeira até o momento de servir.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Creme de abacate com dark chocolate



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
2 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 1 avocado maduro
- 1 banana prata madura congelada
- 4 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (63 g)



Modo de Preparo

Em um liquidificador ou processador, bata todos os ingredientes. Despeje em 2 tacinhas ou copinhos pequenos e leve à geladeira por cerca de 1 hora, ou até que esteja frio. Conserve em geladeira.



Trufas de dark chocolate



Tempo de preparo:
15 min



Serve:
12 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Creme

- Meia xícara (chá) de ameixa seca sem caroço
- 4 colheres (sopa) de castanhas-de-caju triturada (xerém), sem sal
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)
- 2 colheres (sopa) de coco seco ralado sem açúcar
- Cacau em pó para enrolar os docinhos



Modo de Preparo

Em uma panela, coloque a ameixa, cubra com água e leve ao fogo médio, até que ferva. Desligue o fogo e escorra a água. Reserve. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea. Leve à geladeira, por cerca de 1 hora, ou até que esteja frio. Com a ajuda de uma colher, pegue pequenas porções da massa, enrole-as e polvilhe com cacau em pó. Sirva.



Crepioca fit com recheio de morango e chocolate



Tempo de preparo:
10 min



Serve:
1 Porção



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Massa

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de tapioca hidratada

Creme de chocolate

- 2 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (31,5 g)

Montagem

- Meia xícara (chá) de morangos fatiados
- Amêndoas em lascas, tostadas



Modo de Preparo

Massa

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Aqueça em fogo baixo uma frigideira média, untada com um pouco de azeite, e despeje a massa, cobrindo todo o fundo. Espere firmar a massa e depois vire-a para dourar do outro lado. Reserve.

Creme de chocolate

Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes com 3 colheres (sopa) de água morna até formar um creme homogêneo.

Montagem

Distribua os morangos na metade da crepioca reservada, despeje metade do creme de chocolate, dobre a outra metade, cubra com o creme restante e decore com as amêndoas. Sirva.

COM
**COLÁGENO
VERISOL®**

Pancake integral de blueberry com calda de dark chocolate



Tempo de preparo:
5 min



Serve:
2 Porções



Dificuldade:
Fácil



Ingredientes

Cobertura

- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de Leite MOLICO® Total Cálcio UHT
- 4 colheres (sopa) de NUTREN® Beauty Dark Chocolate (63 g)

Massa

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de Leite MOLICO® Total Cálcio pó
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (chá) de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de NESTLÉ Aveia Flocos Finos
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo integral
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio

- meia xícara (chá) de blueberry ou da fruta de sua preferência, picada



Modo de Preparo

Cobertura

Em uma panela, adicione o amido de milho e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Desligue, espere amornar e adicione o NUTREN® Beauty. Reserve.

Massa

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Em uma frigideira, untada levemente com óleo, coloque uma porção da massa e deixe cozinhar por cerca de 1 minuto ou até começar a formar pequenas bolhas e a parte de baixo estar dourada. Acrescente o recheio desejado, pressionando levemente para aderir à massa. Vire e doure o outro lado. Repita esse mesmo procedimento até acabar toda a massa. Sirva com o creme de chocolate.

nutren[®] *beauty*

**Colágeno
Verisol[®]**

21
**Vitaminas
e Minerais**



**Zero
Adição de
Açúcares***

Nutren[®] Beauty,

o complemento alimentar da **Nestlé** com **colágeno Verisol[®]**, **21 vitaminas** e **minerais** e **zero** adição de **açúcares**.¹

Com 2,5g de colágeno Verisol[®] por porção

21 vitaminas e minerais

Zero adição de açúcares¹

Antioxidantes (vitamina C, E, zinco e manganês)

Biotina

Fonte de proteínas

1. Contém açúcares próprios dos ingredientes. Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.

nutren[®] *beauty*

Para saber mais sobre o produto acesse nosso site:

www.nutren.com.br/beauty/receitas



@nutrenbeauty



facebook.com/nutrenbeauty



@nutrenbeauty