

LIVRO DE RECEITAS

Sobremesas de Travessa de Natal

20 RECEITAS PARA A CEIA OU PARA VENDER

O que tem neste material

- 20 sobremesas de travessa, com passo a passo
- Pavês, mousses e doces gelados

Como usar

1. Leia no celular ou imprima em A4 (tamanho real, 100%).
2. Use o sumário para achar a receita pelo número da página.
3. Separe os ingredientes antes de começar.
4. Use o espaço de anotações para os seus ajustes.

Uso pessoal e familiar. Imprima ou leia no celular quantas vezes quiser.

Sumário

Sobremesas de Travessa

Pavê de sonho de valsa . . . 3
Pavê de ninho com morango . . . 4
Delícia de abacaxi . . . 5
Pavê de limão . . . 6
Doce de leite com nozes . . . 7
Maracujá com chocolate . . . 8
Tentação de morango com chocolate . . . 9
Choco brownie de travessa . . . 10
Pavê de paçoca . . . 11
Banoffee de travessa . . . 12
Pavê de coco queimado . . . 13
Mousse de chocolate na travessa . . . 14
Pavê de abacaxi com coco . . . 15
Pavê de maracujá . . . 16
Pavê de brigadeiro com morango . . . 17
Torta holandesa de travessa . . . 18
Pavê de café . . . 19
Pudim de pão na travessa . . . 20
Gelado de abacaxi com creme . . . 21
Pavê de chocolate branco com frutas vermelhas . . . 22

Pavê de sonho de valsa

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 caixas de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 15 bombons de castanha com chocolate picados

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar. Desligue e junte 1 caixa de creme de leite.
2. Forre a travessa com biscoitos molhados no leite.
3. Alterne creme, biscoito e bombons picados.
4. Cubra com o outro creme de leite e o restante dos bombons. Geladeira por 4 horas.

Anotações

Pavê de ninho com morango

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de leite em pó
- 500 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 500 g de morangos
- 1 pacote de biscoito maisena

Modo de preparo

1. Cozinhe 1 lata de leite condensado, o leite, o leite em pó e o amido até engrossar.
2. Monte camadas de biscoito molhado no leite, creme e morangos fatiados.
3. Leve a outra lata de leite condensado ao fogo com o creme de leite até engrossar levemente e cubra.
4. Decore com morangos e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Delícia de abacaxi

Rende: 12 porções | Tempo: 50 min + 4 h

Ingredientes

- 1 abacaxi picado
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- Merengue: 3 claras e 6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

1. Cozinhe o abacaxi com o açúcar até secar a água e virar um doce. Espalhe na travessa.
2. Cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar e cubra o abacaxi.
3. Bata as claras em neve com o açúcar até ficar firme e cubra o creme.
4. Doure no forno por 5 minutos e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pavê de limão

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de limão
- Raspas de 2 limões
- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 xícara de leite

Modo de preparo

1. Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até engrossar.
2. Molhe os biscoitos no leite e forre a travessa.
3. Alterne creme e biscoito, terminando com creme.
4. Finalize com raspas de limão e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Doce de leite com nozes

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 3 h

Ingredientes

- 1 lata de doce de leite (400 g)
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 pacote de biscoito maisena

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado, o leite e o amido até engrossar. Junte o creme de leite.
2. Forre a travessa com biscoitos e cubra com metade do creme.
3. Espalhe o doce de leite e metade das nozes.
4. Cubra com o restante do creme e das nozes e leve à geladeira por 3 horas.

Anotações

Maracujá com chocolate

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h

Ingredientes

- Mousse: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite e 1 xícara de suco concentrado de maracujá
- Ganache: 200 g de chocolate meio amargo e 1 caixa de creme de leite
- Polpa de 1 maracujá

Modo de preparo

1. Bata os ingredientes da mousse no liquidificador e espalhe na travessa.
2. Leve à geladeira por 1 hora para firmar.
3. Derreta o chocolate com o creme de leite e espalhe sobre a mousse.
4. Decore com a polpa de maracujá e volte à geladeira por 3 horas.

Anotações

Tentação de morango com chocolate

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 500 g de morangos
- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite para a cobertura

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado com a manteiga até engrossar. Desligue, junte 1 creme de leite e espalhe na travessa.
2. Cubra com os morangos lavados e secos, cortados ao meio.
3. Derreta o chocolate e misture com o outro creme de leite.
4. Cubra os morangos e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Choco brownie de travessa

Rende: 12 porções | Tempo: 1 h + 3 h

Ingredientes

- Brownie: 3 ovos, 1 xícara de açúcar, 100 g de manteiga derretida, 1/2 xícara de chocolate em pó, 3/4 de xícara de farinha de trigo
- Creme: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite e 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Chocolate granulado

Modo de preparo

1. Misture os ingredientes do brownie e asse na própria travessa (que possa ir ao forno) a 180 °C por 25 minutos.
2. Cozinhe os ingredientes do creme até engrossar.
3. Espalhe o creme sobre o brownie frio.
4. Polvilhe granulado e leve à geladeira por 3 horas.

Anotações

Pavê de paçoca

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 10 paçocas esfareladas
- 1 pacote de biscoito maisena

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado, o leite e o amido até engrossar. Junte o creme de leite e 6 paçocas.
2. Forre a travessa com biscoitos molhados no leite.
3. Alterne creme e biscoito.
4. Cubra com o restante da paçoca e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Banoffee de travessa

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 3 h

Ingredientes

- 200 g de biscoito maisena triturado
- 80 g de manteiga derretida
- 1 lata de doce de leite
- 4 bananas em rodelas
- 1 caixa de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó

Modo de preparo

1. Misture o biscoito com a manteiga e forre o fundo da travessa, apertando bem.
2. Espalhe o doce de leite e cubra com as bananas.
3. Bata o creme de leite fresco com o açúcar até virar chantilly.
4. Cubra as bananas, polvilhe canela e leve à geladeira por 3 horas.

Anotações

Pavê de coco queimado

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de coco ralado
- 1 pacote de biscoito champanhe

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado, o leite, o leite de coco e o amido até engrossar. Junte o creme de leite.
2. Toste o coco numa frigideira seca até dourar.
3. Monte camadas de biscoito molhado no leite e creme.
4. Cubra com o coco queimado e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Mousse de chocolate na travessa

Rende: 10 porções | Tempo: 20 min + 4 h

Ingredientes

- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite
- 4 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

1. Derreta o chocolate e misture com o creme de leite.
2. Bata as claras em neve com o açúcar.
3. Junte as claras ao creme de chocolate com cuidado, de baixo para cima.
4. Despeje na travessa e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pavê de abacaxi com coco

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 1 abacaxi picado cozido com 1/2 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 50 g de coco ralado
- 1 pacote de biscoito maisena

Modo de preparo

1. Cozinhe o abacaxi com o açúcar até secar e deixe esfriar.
2. Cozinhe o leite condensado, o leite e o amido até engrossar. Junte o creme de leite e o coco.
3. Alterne biscoito molhado no leite, creme e abacaxi.
4. Termine com creme e coco e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pavê de maracujá

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de suco concentrado de maracujá
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 xícara de leite
- Polpa de 1 maracujá

Modo de preparo

1. Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco no liquidificador.
2. Molhe os biscoitos no leite e forre a travessa.
3. Alterne mousse e biscoito.
4. Finalize com a polpa e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pavê de brigadeiro com morango

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 500 g de morangos
- 1 pacote de biscoito maisena

Modo de preparo

1. Faça um brigadeiro mole com o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Desligue e junte o creme de leite.
2. Forre a travessa com biscoitos molhados no leite.
3. Alterne brigadeiro, morangos fatiados e biscoitos.
4. Termine com brigadeiro e morangos e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Torta holandesa de travessa

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 5 h

Ingredientes

- Creme: 200 g de manteiga sem sal, 1 xícara de açúcar e 1 caixa de creme de leite fresco gelado
- 1 pacote de biscoito maisena
- Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo e 1 caixa de creme de leite
- Biscoitos de chocolate redondos para a borda

Modo de preparo

1. Bata a manteiga com o açúcar até ficar claro. Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly e misture.
2. Forre a travessa com biscoito maisena e espalhe o creme.
3. Leve ao congelador por 1 hora.
4. Cubra com o chocolate derretido com creme de leite, decore a borda com os biscoitos e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pavê de café

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 4 h

Ingredientes

- 1 xícara de café forte frio
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito champanhe
- Chocolate em pó

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas e o amido até engrossar. Junte o creme de leite.
2. Molhe os biscoitos no café.
3. Alterne biscoito e creme.
4. Polvilhe chocolate em pó e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações

Pudim de pão na travessa

Rende: 12 porções | Tempo: 1 h

Ingredientes

- 6 pães franceses amanhecidos
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- Calda: 1 xícara de açúcar caramelizado

Modo de preparo

1. Faça a calda na própria travessa que vai ao forno.
2. Deixe os pães picados de molho no leite por 15 minutos e bata no liquidificador com o leite condensado, os ovos e o açúcar.
3. Despeje sobre a calda.
4. Asse em banho-maria a 180 °C por cerca de 50 minutos. Sirva gelado.

Anotações

Gelado de abacaxi com creme

Rende: 12 porções | Tempo: 30 min + 6 h

Ingredientes

- 1 abacaxi cozido com 1/2 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 envelope de gelatina sem sabor hidratada
- 1 pacote de biscoito maisena triturado

Modo de preparo

1. Bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina dissolvida.
2. Espalhe metade do biscoito no fundo da travessa.
3. Alterne creme e abacaxi.
4. Cubra com o restante do biscoito e leve à geladeira por 6 horas.

Anotações

Pavê de chocolate branco com frutas vermelhas

Rende: 12 porções | Tempo: 40 min + 4 h

Ingredientes

- 200 g de chocolate branco
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 300 g de frutas vermelhas (morango, amora, mirtilo)
- 1 pacote de biscoito champanhe

Modo de preparo

1. Cozinhe o leite condensado, o leite e o amido até engrossar. Desligue e derreta o chocolate branco no creme. Junte o creme de leite.
2. Molhe os biscoitos no leite e forre a travessa.
3. Alterne creme e frutas vermelhas.
4. Decore com as frutas e leve à geladeira por 4 horas.

Anotações