

Trouxemos hoje 5 deliciosas receitas de sobremesas para a páscoa. Passo a passo e simples de fazer cada uma delas. Confira

Revista DMarília - 08/04/2025

Nessa Páscoa, celebre com receitas que aquecem o coração e fazem da sobremesa um momento especial. Afinal, cozinhar e compartilhar é uma das formas mais bonitas de demonstrar amor.

Para celebrar essa data tão especial, separamos 5 receitas doces que vão conquistar do tradicional ao criativo. Tem opções para quem ama os clássicos, para os fãs de sabores regionais e até para quem busca algo diferente, mas cheio de afeto.

Pavê de Páscoa

Transforme seu pavê em uma explosão de sabor com a Mistura para Bolos Renata Sabor Chocolate e sua cobertura de chocolate meio amargo. Essa sobremesa combina a textura fofinha do bolo com camadas cremosas e a intensidade do chocolate, criando uma experiência irresistível. Ideal para surpreender a família numa data tão especial como a Páscoa. Faça e comprove: não é só um pavê, é puro prazer!

Ingredientes

3 unidades de Bolo Renata Sabor Chocolate Com Recheio De Chocolate (fatiado)

Recheio:

1 caixa (200 g) de creme para chantilly

1 caixa de creme de leite

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 xícara (150 g) de queijo cremoso ou ricota

1 vidro (100 g) de cerejas em calda picadas (reserve algumas cerejas para decorar e a calda para molhar o bolo)

Cobertura:

2 xícaras (200 g) de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

Preparo

1- Recheio: Na batedeira, coloque o creme para chantilly, o creme de leite, o açúcar, a baunilha e bata até encorpar. Junte o queijo cremoso e bata até ficar homogêneo. Acrescente as cerejas ao creme e misture delicadamente. Reserve.

2- Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria, junte o creme de leite, misture bem e reserve.

3- Montagem: Em um refratário de vidro transparente, faça as camadas com as fatias de Bolo RENATA, molhe com a calda das cerejas, coloque o recheio de queijo cremoso, assim sucessivamente até terminar os ingredientes.

4- Finalize com a cobertura, decore com cerejas e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas. Sirva gelado.

Sobremesa de uva

Dê um toque especial à sua sobremesa com a qualidade do Biscoito Maizena Galo! Nesta irresistível Sobremesa de Uva, a crocância delicada dos biscoitos Galo serve de base perfeita para um brigadeiro branco cremoso, uvas frescas e uma ganache de chocolate meio amargo que derrete na boca. Uma combinação equilibrada, refrescante e sofisticada — perfeita para impressionar nessa Páscoa. Simples de fazer, difícil de resistir!

Ingredientes

1/2 pacote de Biscoito Maizena Galo 360g

Brigadeiro branco:

2 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

Ganache de chocolate:

1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido

1 xícara (chá) de creme de leite

3 xícara (chá) de uvas-verdes sem caroço

Preparo

1- Triture os biscoitos e coloque no fundo de um refratário. Reserve.

2- Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Cozinhe até engrossar. Espalhe sobre os biscoitos.

3- Acomode as uvas por cima do brigadeiro branco.

4- Misture o chocolate com o creme de leite e espalhe sobre as uvas. Leve para gelar por 1 hora.

Torta banoffe

Surpreenda seu paladar com uma versão irresistível da clássica Banoffee! Feita com Cookies Renata sabor baunilha com gotas de chocolate, essa receita eleva o sabor a outro nível. A base crocante e amanteigada dos cookies contrasta perfeitamente

com o doce do leite, a banana fresquinha e o chantilly suave. É a sobremesa perfeita para impressionar – fácil de fazer e impossível de esquecer. Experimente e transforme sua Páscoa!

Ingredientes

3 pacotes de Cookies Renata sabor baunilha com gotas de chocolate

Recheio:

1 pote e 1/2 (600 g) de doce de leite pastoso

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

5 colheres (sopa) de água filtrada

5 bananas maduras em rodela

Cobertura:

1 xícara e 1/2 (350 ml) de creme de leite fresco pasteurizado

4 colheres (sopa) de açúcar

Canela (em pó) para finalizar

Preparo

1- Coloque água na gelatina incolor e deixe hidratar por 10 minutos. Em seguida, aqueça no micro-ondas por 5 segundos ou em banho-maria. Junte a gelatina aquecida ao doce de leite pastoso. Misture bem.

2- Forre o fundo e lateral de uma forma de fundo falso com os Cookies RENATA Sabor Baunilha.

3- Preencha a forma com o doce de leite. Corte as bananas em rodela e espalhe por cima da torta.

4- Bata o creme de leite fresco com o açúcar até começar a ficar mais espesso. Espalhe por cima da torta e finalize com canela em pó. Leve para gelar por, pelo menos, 2 horas. Sirva a torta banoffe gelada.

Pavê de Abóbora e Coco A combinação do doce de abóbora com coco já é um clássico — agora, imagine tudo isso em um pavê super cremoso, com camadas de Biscoito Maizena Galo. Essa receita vai direto pro topo da sua lista de queridinhas. Experimente levar para sua mesa de Páscoa e veja todos se apaixonarem.

Ingredientes

1 pacote de Biscoito Maizena Galo 360g

Leite para umedecer

1 quilo de abóbora em cubos

2 xícaras (chá) de açúcar

4 canela em pau

6 cravos-da-índia

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de coco em flocos

Preparo

1- Coloque em uma panela a abóbora, o açúcar, a canela e o cravo. Deixe cozinhar por, pelo menos, 20 minutos ou até a abóbora ficar macia.

2- Amasse com um garfo e reserve.

3- Em uma panela, coloque o leite, o amido e o leite condensado, e misture e cozinhe até engrossar. Junte o coco e misture.

4- Em taças, faça uma camada do creme branco, outra do doce de abóbora e, por cima, acomode os biscoitos umedecidos no leite. Alterne as camadas.

5- Para decorar, finalize com coco ralado.

Torta Holandesa

Essa receita traz uma combinação perfeita entre o recheio suave com toque de baunilha, a base delicada de Biscoito Maria Todeschini e a finalização marcante com chocolate meio amargo. E para dar aquele charme a mais, os Biscoitos Maizena Todeschini banhados decoram a lateral da torta e deixam tudo ainda mais especial. Uma sobremesa que não passa despercebida e é uma excelente escolha para a Páscoa.

Ingredientes

1 pacote de Biscoito Todeschini Maria

2 latas de leite condensado

2 gemas

1 xícara e 1/2 (chá) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de chantilly batido

1/2 xícara (chá) de creme de leite

150 g de chocolate meio amargo derretido

1/2 pacote de Biscoito TODESCHINI Maizena (360 g)

150 g de chocolate meio amargo derretido

Preparo

- 1- Forre o fundo da forma com os biscoitos.
- 2- Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas e a essência de baunilha. Cozinhe até engrossar e espere esfriar.
- 3- Misture o chantilly batido, coloque na forma e leve ao freezer por 2 horas.
- 4- Misture o creme de leite com o chocolate derretido e cubra a torta.
- 5- Banhe os biscoitos pela metade e leve para gelar.
- 6- Coloque os biscoitos banhados na lateral da torta.

Sobre a Selmi: São 137 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

Atenciosamente,–

Compartilhar matéria no