

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Ingredientes

- 1 unidade (200ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 200g chocolate 50% cacau
- 1 banana verde cozida (Biomassa)

- Preparo

Prepare a biomassa de banana verde e reserve (cozimento)
Derreta em fogo baixo 200g de chocolate 50% cacau no
Fresubin® 2Kcal DRINK Neutro e depois coloque no
liquidificador e junte a biomassa. Liquidifique por 5 minutos
em potência máxima. Está pronto para ser consumido.





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

MINI QUICHE DE RICOTA COM ALHO PORÓ

Ingredientes

Massa

- 1 ovo
- ½ cebola picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 unidade (200ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de café de orégano
- 60g de farinha de trigo
- 40g de farinha de trigo integral
- 3g de fermento em pó
- Sal à gosto

Ricota Temperada

- 100g de ricota fresca
- 1 colher de sopa de azeite
- 10 azeitonas verdes picadas
- 50g de alho poró em rodela finas

Modo de Preparo

No liquidificador, bata os ingredientes da massa: ovo, cebola, azeite, **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**, queijo parmesão, orégano, farinhas de trigo e trigo integral, sal e fermento. Reserve.

Amasse bem a ricota com um garfo e acrescente todos os ingredientes para preparar a ricota temperada.

Em forminhas de silicone, distribua a massa até a metade e acrescente a ricota temperada. Leve ao forno 180°C por 15 minutos. Rende 16 quiches

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

CUPCAKE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Massa

- 5g de adoçante Sucralose Forno e Fogão
- 60g de farinha de trigo integral
- 70g de farinha de trigo
- 40g de cacau em pó
- 1 unidade (200ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 2 ovos
- 180 ml de óleo de canola
- 12g de fermento em pó

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o adoçante, as farinhas e o cacau. Reserve.

Em um recipiente à parte, coloque o **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**, os ovos e o óleo e bata com um misturador manual até formar uma mistura homogênea. Junte delicadamente à mistura da primeira tigela com a segunda e adicione o fermento.

Distribua em forminhas de silicone e asse em forno 180°C por 20 minutos.

Rendimento: 10 bolinhos

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

SALADA DE SALMÃO COM MOLHO DE IOGURTE E ERVAS

Ingredientes

Salada

- Folhas verdes a gosto (agrião, endívias etc...higienizadas)
- 100g de salmão defumado

Molho

- 70 ml de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 100 ml de iogurte natural
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de chá de salsinha picada
- 1 colher de chá de hortelã picada
- Pimenta-do-reino

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes para o molho em uma tigela e reserve. Arrume as folhas verdes em uma saladeira ou em pratos individuais, coloque sobre elas o salmão cortado em tiras e regue com o molho.

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

ESTROGONOFE DE FRANGO

Ingredientes

- 300g de peito de frango em cubinhos
- Sumo de 1 laranja seleta
- 2 dentes de alho socado
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1/2 cebola pequena picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 50g de champignon drenado
- 200 ml de suco de tomate pelado
- 1 unidade (200 ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- ½ colher de chá de amido de milho
- Sal à gosto

Modo de Preparo

Prepare o marinado do frango com o sumo da laranja, o alho, e a pimenta do reino. Refogue a cebola no azeite e doure o frango. Adicione o sal. Acrescente o suco de tomate quando a frango já estiver totalmente cozido. Adicione o cogumelo fatiado e por último o **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**. Coloque o amido pra engrossar e sirva imediatamente. Rende 2 porções

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

FRANGO GRATINADO AO MOLHO DE CÚRCUMA

Ingredientes

Frango

- 4 filés de frango (400g)
- 1 colher de café de sal
- Pimenta do reino à gosto
- Sumo de 2 laranjas seleta
- 2 dentes de alho amassados
- Pimenta do reino à gosto
- Azeite para grelhar

Molho

- 150g de mussarela
- ½ xícara de chá de requeijão
- 1 unidade (200 ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- ¼ de colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de cúrcuma
- ¼ de colher de chá de curry

Modo de Preparo

• Frango

Tempere o frango com suco de laranja seleta, alho e pimenta do reino. Grelhe na frigideira até que doure dos dois lados. Reserve.

• Molho

Bata todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar. Coloque sobre o frango e leve ao forno quente (250°C) para gratinar por cerca de 15 minutos. Sirva em seguida.

Rende 4 porções

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

FRAPPUCCINO

Ingredientes

- 1 unidade (200 ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- ½ colher de chá de café descafeinado solúvel
- 1 colher de chá de 50% cacau em pó
- 1/8 de colher de chá de canela em pó
- 3 cubos de gelo

Modo de Preparo

Liquidificar todos os ingredientes por 3 minutos e servir.

Rendimento: 300 ml

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

PUDIM DE LEITE DIET

Ingredientes

- 12g de adoçante forno e fogão sucralose Línea
- 60g de leite em pó desnatado
- 1 unidade (200ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 3 ovo inteiro
- 1 colher de café de fava de baunilha

Modo de Preparo

No liquidificador bata por 5 minutos na potência alta o leite em pó, o adoçante e o **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**. Depois dos 5 minutos, diminua a velocidade do liquidificador abra a tampa e acrescente o ovo e a baunilha, bata só para misturar e despeje na forma de silicone para pudim sobre a calda de açúcar mascavo. Leve ao fogo em banhomaria por 15 minutos no forno a 180°C. Depois deixe esfriar e desenforme. Sirva gelado.

Calda de açúcar mascavo:

6 colheres de sopa de açúcar mascavo com 3 colheres de sopa de água. Coloque em uma panela e mexa em fogo baixo até caramelizar.

Rende 6 porções

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215-4003





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

SALADA CAESAR

Ingredientes

- Alface americana rasgadas com as mãos

Molho CAESAR

- 1 unidade (200 ml) de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de suco limão
- 40g de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes do molho caesar no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea. Sirva gelado por cima da alface americana e guarneça com croutons.

Rendimento do molho: 250ml

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215- 4003



Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

SOPA CREME DE PALMITO

Ingredientes

- 1/2 cebola pequena picada
- 200 ml de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 vidro de palmito picado
- ½ colher de chá de noz-moscada
- Zestes de limão (tipo de corte de técnica francesa que mantém a casca do limão em pequenos pedaços e mais íntegra para adicionar à sopa, em comparação com as raspas de limão)

Modo de Preparo

Refogue a cebola no azeite e junte o **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**. Acrescente a noz-moscada ralada na hora. Deixe ferver por 5 minutos com a panela semi-tampada. Por ultimo acrescente o palmito já picado e cozinhe por mais 2 minutos. Liquidifique e polvilhe zestes de limão por cima e sirva.

Rendimento: 400ml





ALUGCLIN

VENDA E ALUGUEL DE PRODUTOS PARA A SAÚDE

Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

SOPA DE ABÓBORA COM ALHO PORO E GENGIBRE

Ingredientes

- 4 cravos- da- índia
- 1 cebola média
- 1 maço de cheiro verde
- 1 tomate sem pele e sem sementes picado
- 1 colher de chá de gengibre cortado em lascas
- 1 colher de chá de sal
- 1 kg de abóbora tipo moranga sem casca e sem sementes cortadas em pedaços
- 1 litro e 1/2 de caldo básico de legumes
- 1 alho-poró cortado em rodelas
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- 100 ml de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**
- 1 colher de sopa de cebolinha verde picada

Modo de Preparo

Espete os cravos na cebola e adicione à panela junto ao cheiro verde, o tomate, o gengibre, o sal, a abóbora e a água. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 40 minutos, em uma panela semi tampada. Espere amornar. Bata no liquidificador. Coloque o alho poró e o azeite em uma panela e leve ao fogo até amaciar. Adicione o creme de abóbora e **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro** e deixe até começar a ferver. Retire do fogo, salpique cebolinha verde e sirva

Rendimento: 400ml

www.alugclin.com.br

Telefone: (32) 3215- 4003



Receitas com:

Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro

Mousse de maracujá

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de suco concentrado de maracujá
- 1 unidade de **Fresubin® 2 Kcal DRINK Neutro**

Modo de Preparo

Bater tudo no liquidificador e colocar para gelar

