

Sabores do Natal

Dê um Toque Festivo às Receitas do
Diário da Lancheira



por Gabi Lins

DIÁRIO
• DA LANCHEIRA •

Introdução

Se você já me acompanha, sabe que as receitas do Diário da Lancheira são parte essencial do meu dia a dia. Elas não apenas tornam as lancheiras mais práticas e saudáveis, mas também garantem momentos especiais nos lanches em casa. No cotidiano, adoro preparar muffins simples, sem coberturas ou recheios. Mas, recentemente, decidi transformar essas receitas quando fui receber uma amiga para um café da tarde com inspiração natalina.

Essa amiga, que acompanha meus vídeos e sempre comenta sobre a vontade de provar as receitas que compartilho, foi minha motivação para dar às receitas do Diário da Lancheira um toque natalino. Fiz algo simples, mas criativo, e a ideia chamou tanta atenção nos meus stories que decidi compartilhar com vocês neste mini e-book.

Aqui, você encontrará ideias para transformar receitas simples em delícias decoradas e temáticas, perfeitas para diversas ocasiões neste Natal: café com amigos, encerramentos de empresas, momentos em família ou até como sobremesas na ceia. O melhor de tudo? As receitas podem ser congeladas, permitindo que você se organize e prepare tudo com antecedência, decorando apenas no dia de servir.

Neste e-book gratuito, estou compartilhando apenas ideias de como decorar algumas das receitas do Diário da Lancheira. Se você ainda não tem o livro, clique no link abaixo e adquira agora mesmo o e-book com mais de 40 receitas fáceis, deliciosas e congeláveis para lancheiras e para o dia a dia.

Tenho certeza de que você vai amar!

Espero que este e-book inspire você a criar mesas lindas, cheias de sabor e carinho. Afinal, o Natal é feito de momentos especiais, e estas receitas certamente contribuirão para tornar cada um deles inesquecível! 🎄✨

Compre aqui





Bolinho de Prestígio

O bolinho de prestígio é uma verdadeira delícia e, para dar aquele toque natalino, você pode decorá-lo de várias formas criativas!

Uma sugestão é cobrir o bolinho com brigadeiro branco e coco ralado por cima, criando o efeito da neve, que remete à atmosfera mágica do Natal.

Se você quiser algo mais suave, pode optar por uma calda de leite em pó, que traz um sabor delicado e combina perfeitamente com o bolinho.

Outra opção é uma ganache de chocolate, que deixa o bolinho ainda mais gostoso.

Para quem tem mais habilidade, pode se aventurar no chantilly trabalhado com bico de confeiteiro, criando uma decoração mais elaborada e sofisticada.

E se quiser adicionar um charme extra, experimente colocar um suspiro em cima de cada bolinho – ele dá um toque de leveza e um visual lindo para a mesa.

Lembrando que a receita do bolinho de prestígio você encontra no meu e-book Diário da Lancheira





Bolinho de Flocão com goiabada

O bolinho de flocão com goiabada é uma combinação perfeita de sabor e tradição, e quando decorado para o Natal, ele ganha um toque especial.

Na receita, a goiabada é cortada em cubos e incorporada à massa, mas para um efeito ainda mais bonito, você pode cortar a goiabada em formato de estrela usando um cortador simples de biscoito e colocar no centro de cada bolinho antes de assar. O resultado será uma decoração encantadora, perfeita para a mesa de Natal!

Se preferir uma decoração diferente, pode também usar geleia de goiabada para cobrir o bolinho, criando uma camada brilhante e deliciosa. Para dar um toque extra de sabor e elegância, polvilhe queijo parmesão ralado por cima. Essa combinação vai surpreender pelo contraste de sabores, unindo o doce da goiabada com o salgado do queijo, uma verdadeira explosão de sabores!

Com essas ideias, seus bolinhos de flocão com goiabada não só ficarão deliciosos, mas também vão se destacar na sua mesa de Natal. E, claro, a receita completa você encontra no meu **e-book Diário da Lancheira**, com muito mais sugestões para você surpreender sua família e amigos neste Natal!





Bolinho cremoso de limão

O bolinho cremoso de limão é uma verdadeira delícia, e quando combinado com uma cobertura especial de brigadeiro branco feito com suco de limão, ele fica ainda mais irresistível. Você pode cobrir o bolinho de maneira simples, espalhando a cobertura com uma colher para dar um toque rústico e acolhedor, ou se preferir um acabamento mais refinado, pode usar um bico de confeiteiro para criar um visual mais elaborado.

Para deixar o bolinho ainda mais festivo, raspas de limão por cima já fazem uma linda decoração, trazendo frescor e cor. Se você quiser adicionar um toque ainda mais especial, pode usar confetes de Natal (feitos de açúcar), que podem ser encontrados em lojas de artigos para festas. Eles vêm em várias opções de formatos, como árvores, Papai Noel e estrelas, ou até em cores típicas do Natal, como vermelho e dourado. Esses confetes são acessíveis e fazem toda a diferença na apresentação dos bolinhos!

Uma ideia charmosa e que combina muito com o bolinho cremoso de limão é colocar um suspiro no centro do bolinho. O contraste do doce e leve do suspiro com a acidez do limão traz um sabor incrível e um visual delicado para a mesa de Natal.

E, claro, a receita do bolinho cremoso de limão está no meu e-book *Diário da Lancheira*, onde você encontra mais de 40 receitas deliciosas e práticas para o seu dia a dia



Bolinho de chuva assado

O bolinho de chuva assado é uma receita deliciosa e super aconchegante, perfeita para o clima natalino. Para uma cobertura que combina perfeitamente com esse bolinho, experimente doce de leite, que traz uma cremosidade e um sabor que harmoniza muito bem com a massa.

O bolinho de chuva assado, por si só, já é lindo e cheio de charme, mas você pode deixá-lo ainda mais especial com algumas decorações simples, porém elegantes.

Uma sugestão é decorar com biscoitos de canela em formato de estrela por cima, ou até mesmo adicionar um pauzinho de canela ou um cravo espetado, que trazem um toque tradicional e perfumado. Se preferir algo mais sutil, açúcar e canela polvilhados por cima também são uma excelente opção e ficam lindos, trazendo aquele sabor característico de Natal.

Essas decorações simples, mas cheias de significado, são perfeitas para compor uma mesa natalina aconchegante e cheia de sabor. Lembre-se, a receita do bolinho de chuva assado está no meu **e-book Diário da Lancheira.**



Brownie

O brownie é uma receita deliciosa e rica, que se adapta perfeitamente a diversas decorações festivas.

A maneira mais simples e delicada de decorar o brownie para o Natal é cortando-o em triângulos, criando um formato que remete diretamente a uma árvore de Natal.

Para deixar ainda mais especial, você pode polvilhar açúcar de confeitado ou leite em pó por cima, criando um efeito suave que lembra a neve.

Se quiser algo mais lúdico e divertido, experimente usar chocolate colorido com corante para fazer pequenas decorações, ou então adicione confetes coloridos para representar as bolas da árvore de Natal. Essas decorações deixam o brownie ainda mais encantador, trazendo um toque festivo e alegre para a mesa.

O brownie é uma base deliciosa para explorar a criatividade e, com essas ideias simples, você terá uma sobremesa irresistível para a sua ceia. E, como sempre, a receita completa do brownie está no meu e-book Diário da Lancheira



Bolinho de chocolate

O bolinho de chocolate é uma verdadeira paixão e, sem dúvida, não pode faltar em uma boa mesa de café, especialmente no Natal. Para deixá-lo ainda mais delicioso e festivo, você pode optar por uma cobertura de Nutella com lascas de amêndoas, criando uma combinação irresistível de sabores e uma apresentação super elegante.

Outra opção é cobrir o bolinho com brigadeiro branco, que traz um toque suave e doce, e polvilhar confetes natalinos por cima, criando um contraste lindo e alegre, perfeito para a mesa de Natal. Essa combinação de chocolate com brigadeiro e confetes dá um toque de diversão e sofisticação ao mesmo tempo.

Com essas decorações simples, mas sofisticadas, o bolinho de chocolate vai se destacar em sua mesa natalina, encantando a todos. E, claro, a receita completa do bolinho de chocolate está no meu e-book Diário da Lancheira.





Waffles

Nada mais natalino do que waffles, não é mesmo? Eles têm aquele toque aconchegante e, para mim, sempre me lembram dos filmes americanos, trazendo uma sensação de acolhimento e festividade. Sozinhos, os waffles já são uma decoração perfeita para a mesa de Natal, com suas formas e texturas que encantam a todos.

Para essa receita, não é necessário pensar em muitas decorações especiais, pois os waffles por si só já fazem toda a diferença. O que você pode fazer é enfeitar a mesa ao redor dos waffles, criando uma atmosfera convidativa e cheia de charme. Se quiser, pode polvilhar um pouco de açúcar de confeitador e granulados para dar um toque extra de delicadeza e sabor.

E claro, não podemos esquecer das coberturas! Deixe à disposição boas caldas para que seus convidados se sirvam à vontade. Caldas de mel, chocolate, doce de leite, ou até mesmo frutas frescas, são ótimas opções para complementar e dar um sabor ainda mais especial ao waffle.

Os waffles são um prato versátil e delicioso, e com esses toques simples, sua mesa de Natal ficará linda e cheia de sabor. A receita de waffles, assim como outras opções deliciosas, você encontra no meu e-book Diário da Lancheira, com mais de 40 receitas fáceis e congeláveis para tornar suas celebrações ainda mais saborosas!



Bolinho de Paçoca

O bolinho de paçoca saudável é, sem dúvida, um dos bolinhos mais deliciosos que você vai provar, com o sabor marcante do amendoim.

E para torná-lo ainda mais especial e natalino, vamos usar a combinação perfeita: doce de leite!

Essa cobertura suave e cremosa combina maravilhosamente bem com o amendoim, realçando o sabor do bolinho e dando um toque de carinho e aconchego à mesa.

Para a decoração, você pode cobrir com amendoim triturado, que traz uma crocância irresistível, e polvilhar glitter comestível dourado para dar aquele brilho natalino e elegante. Esse toque dourado vai deixar seus bolinhos ainda mais especiais e encantadores!

Se quiser deixar ainda mais charmoso, pode fazer estrelas de chocolate utilizando moldes de silicone, criando decorações delicadas e festivas para completar a apresentação. Essas estrelas são uma maneira simples e criativa de dar um toque extra ao seu bolinho.

Com essas ideias de decoração, o bolinho de paçoca saudável vai se tornar uma verdadeira estrela da sua mesa de Natal. E, claro, a receita completa desse bolinho está no meu e-book Diário da Lancheira





Bolinho de Pão de mel

O bolinho de pão de mel é uma verdadeira delícia que remete ao Natal com seu sabor acolhedor e especial.

Para deixá-lo ainda mais festivo, decidi criar uma decoração simples e elegante que vai deixar sua mesa encantadora!

Primeiro, derreti um pouco de chocolate em uma forminha de silicone, a mesma que usei para assar os bolinhos. Coloquei o chocolate no micro-ondas por um minuto, misturei bem com uma colher para deixá-lo liso e homogêneo. Em seguida, apertei o bolinho de pão de mel em cima do chocolate derretido, e levei ao congelador por 2 minutinhos para que endurecesse rapidamente, criando uma casquinha de chocolate deliciosa e super natalina.

Para completar a decoração, derreti um pouquinho de chocolate e coleí no centro de cada bolinho um confete em formato de árvore de Natal, feito de açúcar. Esse toque final traz um charme todo especial, combinando com a temática da festa e fazendo os bolinhos se destacarem ainda mais.

Com essa decoração simples e sofisticada, seus bolinhos de pão de mel vão ser um sucesso na sua mesa de Natal!



Mini pizzas

As mini pizzas são sempre um sucesso em qualquer ocasião e, sim, podem ser uma verdadeira estrela no seu Natal!

Com uma decoração simples, elas ganham um charme todo especial e se tornam perfeitas para a mesa natalina.

Para dar um toque natalino, abuse dos tomates cerejas, que trazem um toque de vermelho vibrante, e ramos verdes, como manjericão ou salsinha, que evocam o espírito da temporada.

Uma ideia criativa e deliciosa é cortar lombo, presunto ou calabresa em formato de estrela para decorar as mini pizzas. Esse pequeno detalhe vai transformar suas pizzas em um prato que, além de saboroso, também se destaca na decoração da mesa.

Essa receita simples, mas cheia de charme, vai conquistar os olhos e os corações dos seus convidados neste Natal! E claro, a receita completa das mini pizzas você encontra no meu e-book Diário da Lancheira, com mais de 40 receitas congeláveis para lancheiras e para todas as ocasiões especiais.



Finalizando

Essas foram apenas algumas ideias de como você pode transformar as receitas do **Diário da Lancheira** em versões natalinas para deixar sua mesa mais encantadora nesta época tão especial. No meu livro, você vai encontrar **mais de 40 receitas doces e salgadas**, todas pensadas para facilitar o seu dia a dia e, claro, para ser uma verdadeira festa quando preparadas com carinho e criatividade.

Embora eu tenha focado mais nas receitas doces neste mini ebook, não se esqueça de que as receitas salgadas também são perfeitas para o seu café natalino! Com alguns pratos, guardanapos temáticos ou até palitos de aperitivos decorativos, você pode dar um toque todo especial às receitas salgadas e montar uma mesa linda e saborosa para sua família e amigos.

E para você que quer levar essas **receitas práticas e deliciosas** para o seu dia a dia, estou com uma **promoção especial de fim de ano!**

O e-book Diário da Lancheira, que custa **R\$44,00**, está com **20% de desconto**, saindo **por apenas R\$35,20**.

Aproveite essa oportunidade para garantir mais de 40 receitas congeláveis que vão facilitar a rotina da sua família e tornar qualquer ocasião mais especial.

Clique no link abaixo para adquirir o seu e-book agora mesmo e começar a se inspirar para o Natal e todos os dias! 🎄
Feliz Natal e boas receitas!

[Compre aqui](#)



