

SABORES DE NATAL **NO MODO BRITÂNIA**



*Receitas práticas e deliciosas para deixar
sua ceia ainda mais especial*

BRITÂNIA



CONHEÇA AS NOVAS DELÍCIAS DO SEU NATAL

A gente sabe como essa época do ano deixa a casa mais viva, mais cheia de histórias e, claro, cheia de sabores. É por isso que criamos o Sabores de Natal no Modo Britânia, um e-book feito com muito cuidado para acompanhar você na preparação da ceia. Aqui, você encontra receitas clássicas e queridinhas, como o Tender, e também opções mais atuais, como o Pavê de Leite Ninho. Tudo pensado para deixar sua mesa bonita, saborosa e com aquele toque especial que só o Natal tem.

E o melhor: cada receita vem com orientações simples e práticas, do jeitinho que facilita a sua rotina e deixa tudo mais leve. É só escolher, preparar e aproveitar, a cozinha vira cenário de boas memórias quando a gente britania junto.

Desejamos um Natal cheio de sabores, encontros gostosos e momentos que ficam pra sempre.

Com carinho,

**BRITANIA**

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	2
SALGADOS	4
EMPADÃO DE FRANGO	6
FRANGO RECHEADO	8
TENDER	10
SOBREMESAS	12
PAVÊ DE LEITE NINHO	14
PAVÊ DE NATA	16
PUDIM NA AIR FRYER	18
ENCERRAMENTO	20
SOBRE A BRITÂNIA	22
FICHA TÉCNICA	22





SALGADOS QUE TRANSFORMAM O SEU NATAL

Sabe aqueles sabores que fazem a casa ficar ainda mais gostosa? Aqui você encontra receitas salgadas que são a cara do Natal e deixam a ceia com aquele toque especial. Tudo simples de preparar, com jeitinho de tradição e muito sabor para reunir quem você ama.

Você vai ver:

- **EMPADÃO DE FRANGO**
- **FRANGO RECHEADO**
- **TENDER**

EMPADÃO DE FRANGO

TRADIÇÃO QUE ACOLHE



Clássico, saboroso e perfeito para juntar a família em volta da mesa. Com massa macia e recheio cremoso, o empadão de frango é aquele tipo de receita que abraça e combina com o clima natalino. Prático de fazer e fácil de agradar, do jeito Britânia de transformar momentos

INGREDIENTES

Recheio

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate picado
- 500 g de peito de frango desfiado
- ½ xícara de milho
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres de sopa de requeijão

Massa

- 100 g de margarina
- 100 g de banha
- 1 gema
- 1 colher de chá de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- ½ colher de chá de fermento químico
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o óleo em uma panela, adicione a cebola e o tomate e refogue até ficar bem soltinho.
2. Junte o frango, o milho, o requeijão, o sal e a pimenta. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando. Reserve até esfriar.
3. Em outro recipiente, misture a margarina, a banha, a gema, o sal, a farinha e o fermento até formar uma massa homogênea. Deixe descansar por 30 minutos.
4. Abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma forma redonda média usando um pouco mais da metade da massa.
5. Coloque o recheio já frio e cubra com o restante da massa.
6. Pincele a gema para garantir aquele dourado bonito.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Agora é só servir e aproveitar essa delícia que tem gosto de Natal em casa.



FRANGO RECHEADO COM FAROFA

SABOR QUE SURPREENDE



Essa receita combina
suculência por dentro,
crocante por fora e aquele
cheirinho que toma conta
da casa. Fácil de preparar e
perfeita para a ceia, o frango
recheado com farofa é
daquelas escolhas que deixam
o Natal ainda mais gostoso e
prático, do jeito Britânia.

INGREDIENTES

Frango

- 1 frango desossado
- Batatas a gosto
- Cenoura a gosto
- Cebola a gosto
- Palitos de dente
- Tomilho ou alecrim
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Azeite

Massa

- 2 cebolas
- 5 dentes de alho
- 1 colher de sopa de sal
- Páprica picante a gosto
- Orégano a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 3 cubos de caldo de galinha
- 800 ml de água

Farofa

- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 xícara de bacon picado
- Pimenta biquinho a gosto
- Farinha de milho a gosto
- Azeitonas a gosto
- Sal a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o óleo em uma panela, adicione a cebola e o tomate e refogue até ficar bem soltinho.
2. Junte o frango, o milho, o requeijão, o sal e a pimenta. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando. Reserve até esfriar.
3. Em outro recipiente, misture a margarina, a banha, a gema, o sal, a farinha e o fermento até formar uma massa homogênea. Deixe descansar por 30 minutos.
4. Abra a massa e forre o fundo e as laterais de uma forma redonda média usando um pouco mais da metade da massa.
5. Coloque o recheio já frio e cubra com o restante da massa.
6. Pincele a gema para garantir aquele dourado bonito.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Agora é só servir e aproveitar essa delícia que tem gosto de Natal em casa.



TENDER GLORIOSO

O CLÁSSICO QUE ILUMINA A CEIA



O tender é aquele prato que sempre ganha espaço na mesa de Natal. Com uma marinada aromática e um toque de geleia de damasco, ele fica dourado, suculento e cheio de sabor. Fácil de preparar, perfeito para compartilhar e para deixar a ceia ainda mais especial.

INGREDIENTES

Tender

- 1 tender de 2 kg
- 1 xícara de suco de abacaxi
- 1/2 xícara de mel
- 1/4 xícara de mostarda dijon
- Cravos da Índia
- 1 colher de sopa de gengibre ralado
- 1 colher de chá de pimenta do reino moída
- Sal a gosto
- Fatias de abacaxi e cerejas para decorar

Geleia

- 200 g de damasco

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Faça cortes diagonais na superfície do tender, formando um quadriculado.
3. Misture o suco de abacaxi, o mel, a mostarda, os cravos, o gengibre, a pimenta do reino e o sal.
4. Coloque o tender em uma assadeira e regue com a marinada, deixando que o molho entre nos cortes.
5. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora.
6. Retire o papel e asse por mais 30 minutos, regando com o próprio molho para manter a umidade.
7. Assim que estiver dourado e caramelizado, retire do forno. Deixe descansar por alguns minutos e finalize com as fatias de abacaxi e as cerejas.

GELEIA DE DAMASCO

1. Hidrate os damascos em água filtrada até ficarem macios.
2. Bata no liquidificador, colocando a água da hidratação aos poucos até chegar na textura desejada.

DICAS PARA O SEU TENDER FICAR NO PONTO

- Marinhe o tender na geladeira durante a noite para absorver bem os sabores.
- Regue o tender durante o cozimento para garantir suculência.
- Use um tender de boa qualidade para um resultado ainda melhor.
- Deixe descansar antes de fatiar, isso ajuda a manter os sucos da carne.







SOBREMESAS PARA ADOÇAR O SEU NATAL

Encerrar a ceia com um doce especial é quase um presente à mesa. Aqui, você encontra sobremesas que fazem brilhar os olhos e que têm aquele sabor capaz de juntar todo mundo em volta do prato. Receitas fáceis, gostosas e perfeitas para deixar o Natal ainda mais marcante.

PAVÊ DE LEITE NINHO COM MORANGOS

DOÇURA QUE ENCANTA



Cremoso, cheio de sabor e fácil de preparar, esse pavê combina o creme de leite ninho com morangos frescos e biscoito champanhe. É daquelas sobremesas que todo mundo ama e que deixam a ceia ainda mais especial.

INGREDIENTES

- 250 g de morangos
- 3 gemas peneiradas
- 400 ml de leite
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 400 g de creme de leite
- 395 g de leite condensado
- Essência de baunilha a gosto
- 150 g de biscoito champanhe
- Leite ninho para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Lave e pique os morangos. Reserve.
2. Peneire as gemas para tirar qualquer odor.
3. Em uma panela, misture o leite, o amido e o leite ninho até dissolver.
4. Acrescente o creme de leite e o leite condensado.
5. Adicione algumas gotas de essência de baunilha e mexa bem.
6. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
7. Cubra o creme com filme plástico encostado na superfície para evitar película. Deixe esfriar.
8. Com o creme já frio, misture os morangos picados.
9. Em um refratário, faça camadas alternando creme e biscoito champanhe.
10. Finalize com leite ninho polvilhado e alguns morangos por cima.
11. Leve à geladeira até firmar.

DICA DE OURO PARA O PAVÊ FICAR PERFEITO

Mexa o creme o tempo todo enquanto estiver no fogo para não grudar. Coloque uma música gostosa, aproveite o momento e deixe a cozinha com clima de Natal, é assim que a gente britania até nas sobremesas.

PAVÊ DE NATA

SIMPLICIDADE QUE SURPREENDE



Clássico, cremoso e daqueles que fazem sucesso sempre. Com camadas leves de creme, a crocância das bolachas e um toque de chocolate, esse pavê é fácil de preparar e deixa qualquer ceia ainda mais especial

INGREDIENTES

Pavê

- 2 potes de nata bem gelada (300 ml cada)
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pacote de bolacha

Cobertura de chocolate

- 100 g de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Bata a nata bem gelada com o leite condensado até formar um creme leve e aerado, parecido com chantilly.
2. Em um refratário, faça camadas alternando o creme e as bolachas.
3. Leve à geladeira por 1 hora para firmar.
4. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite até ficar homogêneo.
5. Espalhe essa cobertura sobre o pavê e decore com raspas de chocolate.
6. Sirva bem gelado.

DICA PARA O PAVÊ FICAR PERFEITO

Deixe a nata bem gelada antes de bater. Isso garante a textura leve e cremosa que faz toda a diferença no resultado final: simples, gostoso e com aquele toque que transforma o momento no modo Britânia.



PUDIM NA AIR FRYER

PRATICIDADE COM SABOR IRRESISTÍVEL



Um clássico que todo mundo ama, agora feito do jeito mais prático. Cremoso, com calda dourada e aquele gostinho que abraça, o pudim na air fryer deixa sua ceia ainda mais especial, fácil de fazer e difícil de sobrar.

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata de leite
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

Calda

1. Coloque o açúcar na forma de pudim e leve ao fogo até caramelizar.
2. Adicione a água com cuidado e deixe ferver até ficar homogêneo. Espalhe a calda pela forma e reserve.

Creme

3. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o leite condensado e o leite em pó por cerca de 5 minutos, até a mistura ficar bem uniforme e sem cheiro de ovo.
4. Despeje o creme na forma caramelizada, cubra com papel alumínio e coloque na air fryer preaquecida a 180°C.
5. Asse por 30 minutos. Retire da air fryer e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
6. Desenforme com cuidado e sirva bem gelado.

DICA BRITÂNIA PARA O PUDIM FICAR PERFEITO

Bater a mistura por 5 minutos no liquidificador faz toda a diferença. Ajuda a eliminar o cheiro de ovo e deixa o pudim com aquela textura cremosa que a gente ama.







SABORES QUE TRANSFORMAM O SEU NATAL

Chegamos ao final desse passeio delicioso pelas receitas preparadas com tanto carinho pra você. Esperamos que cada página tenha trazido inspiração, praticidade e aquele toque especial que deixa a ceia ainda mais inesquecível.

Com a Britânia ao seu lado, cozinhar vai além do preparo. É criar momentos que ficam na memória, compartilhar sabores e transformar a cozinha em um espaço cheio de alegria e criatividade. Nossos produtos estão aqui justamente pra isso: facilitar sua rotina e deixar tudo mais leve.

Se você preparar alguma dessas receitas, compartilhe com a gente nas redes sociais, marcando @britaniaeletro. Vamos adorar ver sua mesa cheia de sabor no Modo Britânia.

Desejamos um Natal repleto de amor, harmonia e muitas delícias. Que este e-book acompanhe você em momentos únicos e que as festas sejam de muita alegria. Com carinho,



BRITÂNIA

SOBRE A BRITÂNIA

A Britânia é uma marca brasileira que, há décadas, transforma lares com eletrodomésticos práticos, modernos e cheios de estilo. Mais do que produtos, entregamos soluções que facilitam o dia a dia e deixam as tarefas da casa mais leves, eficientes e cheias de sabor.

Nossa paixão é inspirar momentos gostosos, daqueles que juntam a família, criam memórias e deixam a casa com cheiro de coisa boa. Do liquidificador à air fryer, cada produto Britânia é pensado para quem valoriza praticidade, sem abrir mão da qualidade.

Acreditamos que cozinhar é uma arte acessível, que todo mundo pode viver do seu jeito. Por isso, desenvolvemos parceiros de cozinha que ajudam a transformar receitas em experiências cheias de afeto. Este e-book é um reflexo dessa vontade de estar presente nos seus momentos especiais, levando ainda mais sabor para a sua mesa de Natal.

★ SABORES DE NATAL

Receitas deliciosas para deixar a sua ceia ainda mais especial

Primeira edição Dezembro de 2025

Edição digital

★ EDIÇÃO E PRODUÇÃO

Edição Bri Comunicações

Design da capa Bri Comunicações

Revisão Bri Comunicações

★ PUBLICAÇÃO

Publicado por Britânia Eletrodomésticos S/A

Informações da edição

★ DIREITOS AUTORAIS

Direitos autorais © 2025 Britânia Eletrodomésticos S/A

Todos os direitos reservados. Este conteúdo é disponibilizado para uso pessoal. É proibida a reprodução total ou parcial para fins comerciais sem autorização prévia da Britânia Eletrodomésticos S/A.