

# Doceira Neide Leite ensina sua receita de sucesso

Ela começou aprendendo com programas de culinária e um dos seus bolos mais vendidos foi inspirado em dica do Boa Mesa

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Neide Leite começou a fazer bolos meio por acaso. Assistia sempre aos programas vespertinos de culinária, que atravessavam a tarde toda. Daí, começou a repetir as receitas de doces que via na tevê e a gostar de confeitaria. Também colecionava receitas de revistas e jornais, como as do Boa Mesa.

Se apaixonou pelo chocolate e começou a fazer bombons e ovos de Páscoa para vender. Foi um sucesso. Mais tarde, há 10 anos, abriu a sua loja de doces em Guarujá e colocou as receitas aprovadas em casa e pelos amigos. Os chocolates deram lugar aos bolos, outra paixão de Neide.

Um deles, o Bolo Flávia (R\$ 57m/Kg), nome em homenagem à filha, foi inspirado em uma receita publicada no Boa Mesa da AT Revista há 10 anos. "Eu adorei esse bolo e resolvi adaptar. Como ela levava chocolate charge que tem amendoim, troquei por chocolate meio-amargo", conta.

Ela guarda a página da revis-



Neide trabalha com o filho Jackson na sua loja de bolos em Guarujá

ta, com outras do Boa Mesa que coleciona, em uma pastinha. "Já fiz várias receitas daqui, mas o Bolo Flávia é um sucesso na loja. É fazer e vender todo".

Neide começou trabalhando sozinha na loja, já que tinha medo de que funcionários não seguissem suas receitas testa-

das à risca. "Depois, crescemos e vi que não dava. Mas treinei uma boa equipe".

A empresária conta que não usa nenhuma pré-mistura. Tudo é feito em casa. Inclusive, a receita de maior sucesso, baseada num bolo da minha coluna na AT Revista, ela ensina aqui. Anote e faça, porque é muito bom.

## BOLO FLÁVIA



Ingredientes: **massa:** 8 ovos; 1 xícara de açúcar; 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo; 1/2 xícara de chocolate em pó. **Recheio de brigadeiro branco:** 6 latas de leite condensado; 4 colheres de sopa de farinha de trigo; 4 colheres de sopa de leite ninho; 3 latas de creme de leite com soro). **Recheio de Brigadeiro Trufado:** 6 latas de leite condensado; 4 colheres de sopa de chocolate em pó; 400 gramas de chocolate meio amargo picado; 3 latas de creme de leite (com soro).

Preparo: **massa:** bata as claras e gemas até crescer e formar uma espuma. Acrescente o açúcar e bata mais um pouco, desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó. Misture até ficar homogêneo e coloque em forma redonda de 20 cm de diâmetro alta. **Brigadeiro branco:** leve ao fogo o leite condensado, o leite ninho e a farinha de trigo e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Desligue a panela e acrescente o creme de leite. **Brigadeiro trufado:** leve ao fogo o leite condensado e o chocolate em pó e mexa até desgrudar do fundo da panela. Desligue a panela e acrescente o chocolate meio amargo picado e o creme de leite. **Montagem:** corte o bolo em três discos. Umedeça levemente a massa com

achocolatado. Coloque o brigadeiro branco sobre o primeiro disco. Cubra com o segundo disco e coloque metade do brigadeiro trufado. Depois, coloque o terceiro disco e cubra o bolo com o restante do brigadeiro trufado e decore com raspas de chocolate preto, chocolate branco e cerejas.

SERVIÇO: ANEIDE LEITEDOCERIA (RUA ANTONIOMIGUELOS SANTOS, 108, VILA SANTA ROSA, GUARUJÁ). FUNCIONAMENTO DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO, DAS 9AS 19HORAS. TELEFONE: 3384-1150. NO FACEBOOK ENOINSTAGRAM, CONTATOPELO@NEIDELEITEDOCERIA

## INTEGRAL

No último fim de semana, no Praiamar Shopping, a nutricionista Mariana Imbelloni preparou pães integrais e antepastos durante oficinas gratuitas no lounge. Os pães foram harmonizados com as cervejas artesanais da marca santista Cais. O evento fez parte da programação do Dia dos Pais. No blog Boa Mesa você pode conferir a receita do pão de azeitonas da foto.



ALEXSANDER FERRAZ

## Mania de Churrasco abre loja em Praia Grande

DA REDAÇÃO

A rede Mania de Churrasco Prime Steak abriu mais uma unidade da rede na região, agora no Litoral Plaza Shopping, em Praia Grande.

A marca conta com restaurantes instalados no Praiamar Shopping e no Brisamar Shopping e enxergou uma boa oportunidade de expansão em solo litorâneo. O novo restaurante é a 58ª loja da marca e tem sob o comando a franqueada Andrea Morais, de 34 anos. Andrea atua no setor de franquias há 17 anos.

Segundo Andrea Morais, é uma grande conquista estar à frente do seu próprio negócio e

inaugurar uma operação de uma marca, que não para de crescer.

Neste ano, dois novos cortes foram adicionados ao menu: o suculento Cowboy (R\$ 29,90) e o Ancho Black (R\$ 38,90), de 250g, famoso corte argentino, que vem do começo do contrabandista, tem gordura entremeada e um sabor fantástico. Todos os cortes são temperados apenas com sal grosso e preparados em fogo alto.

Além disso, a rede tem disponível uma linha especial de lanches, chamada Churrasco Burger, que se apresenta em seis opções de hambúrgueres de Angus de 150g.



TADEU BRUNELLI/DIVULGAÇÃO

Cowboy (R\$ 29,90) é um dos novos cortes do cardápio da rede



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## Grandes descobertas

Santé! O Trianon abriu suas portas para os enófilos santistas, que lotaram todo o piso térreo do restaurante da Ponta da Praia, sob a batuta de Fernando Fernandes, da Vinhos & Tais.

Vinhos argentinos e chilenos

da importadora La Charbonnade causaram ótimas impressões. As Bodegas Familia Blanco, San Paolo e Bressia compunham o time de Mendoza. Da Patagônia, vieram Bodega Miras e Bodega Patrilli. Do Colchagua, Viña Santa Cruz. Do

Maule, Viña Meli. Do Maipo, Starry Night Winery. Do Rapel, Viña Punti Ferrer e, finalmente, do Vale de Casablanca, Viña Catrala.

Caros leitores, declaro aqui, publicamente, mais uma vez, os meus parabéns ao Fernan-

do, extensivo aos demais empreendedores de vinhos de Santos e Baixada. Santista, os quais vêm se desdobrando para nos oferecer e apresentar vinhos diferentes e de qualidade.

É um privilégio a oportunidade de desvendar novos rótulos, nesse nicho onde as grandes marcas desenvolvem um marketing acirrado. Sou eclética e

aprecio todos os tipos de vinhos. Evidentemente que degustar e indicar os grandes rótulos franceses, italianos, portugueses, espanhóis e também os tops do Novo Mundo é tarefa amena, sem erro, entretanto a realidade de alcance desses é bem distante da maioria de nós.

Concluo que me sinto honrada por avaliar e poder sugerir

para vocês novos produtores, novas opções de alta gama e custo acessível. Foram mais de 40 vinhos degustados entre brancos, rosés e tintos. Muitos deles com pontuação acima de 90 no Guia Descorchados. Acompanhem os destaques de tintos acolhedores para o clima frio. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO



Familia Blanco Mairena Bonarda 2017 Mendoza, AR (R\$ 84,90)

**Uva:** Bonarda (50% 6 m em carvalho francês).

**Cor:** rubi intenso.

**Nariz:** cassis e ameixa, baunilha e chocolate, toque tostado.

**Boca:** seco, ótima acidez, bom corpo, taninos macios, longo e sedoso (91 pts James Suckling).



Brescia Montegrelo Cab. Franc 2015 Mendoza, AR (R\$ 164,90)

**Uva:** Cabernet Franc (15 m carvalho francês e americano).

**Cor:** rubi intenso brilhante 14° GL.

**Nariz:** fruta vermelha e negra, café, baunilha.

**Boca:** seco, boas acidez e corpo, tanino aveludado (92 pts Descorchados 17).



Patrilli Primogênito Malbec 2015 Patagônia, AR (R\$ 139,00)

**Uva:** Malbec (12 m carvalho francês).

**Cor:** rubi brilhante com violáceo 14° GL.

**Nariz:** fruta vermelha e ameixa madura, café.

**Boca:** seco, frutado, boa acidez e corpo, tanino macio, equilibrado e longo (93 pts Descorchados 17).



M Miras Jovem Trousseau Nouveau 2016 Patagônia, AR (R\$ 106,90)

**Uva:** Trousseau Nouveau 13° GL (lembra Pinot).

**Cor:** rubi claro brilhante (quase um rosé).

**Nariz:** frutas vermelhas com toque vegetal.

**Boca:** seco, acidez média, corpo e tanino leves (91 pts James Suckling).



Starry Night Emocion Pinto Noir 2014 Maipo, CL (R\$ 94,00)

**Uva:** Pinot Noir (6 meses em carvalho francês).

**Cor:** rubi claro brilhante pouco intenso.

**Nariz:** cereja, especiarias 13,5° GL.

**Boca:** seco, frutado, ótima acidez, taninos delicados mas presentes, agradabilíssimo.



Punti Ferrer Reserva Cab. Sauv 2015 Rapel, CL (R\$ 72,90)

**Uva:** Cabernet Sauvignon (parte em carvalho francês e americano).

**Cor:** rubi intenso e brilhante 13,5° GL.

**Nariz:** fruta vermelha, anis, tostado e caramelo.

**Boca:** seco, boa acidez, taninos e corpo firmes, equilibrado.



Viña Sta. Cruz Chamán Reserva Blend 2015 Colchagua, CL 72,90

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec 14° GL.

**Cor:** rubi com violáceo brilhante (6 meses de carvalho francês).

**Nariz:** framboesa, menta, pimenta, baunilha.

**Boca:** seco, acidez e corpo médios, taninos macios, elegante.



Catrala Limited Edition Pinto Noir 2016 Casablanca, CL R\$ 95,90

**Uva:** Pinot Noir 14° GL

**Cor:** violáceo brilhante

**Nariz:** cereja e framboesa maduras, vegetal e leve mineral.

**Boca:** seco, ótima acidez, taninos médios, estruturado, longo (93 pts Descorchados 16)