



Baba de Caramelo

Ingredientes

- 6 ovos grandes
- 1 lata de leite condensado (tem de ser lata)
- 1 e 1/2 colher de chá de gelatina incolor em pó
- 3 colheres de sopa de água

Modo de fazer

- Retire a embalagem da lata de leite condensado, coloque a lata na panela de pressão com água e deixe cozinhar por 60 minutos depois de ganhar pressão. Ao fim desse tempo, retire a lata da panela e deixe arrefecer totalmente (por mais ou menos duas horas). Não abra antes, pois a pressão dentro da lata com o leite condensado quente pode queimar.
- Quando abrir a lata, o leite condensado deve aparentar uma textura cremosa, mas meio sólida, e uma cor de caramelo escuro.
- Em duas tigelas, separe as gemas das claras. Junte as gemas ao leite condensado cozido e bata por três minutos.
- Dissolva a gelatina na água — use o

micro-ondas. Controle esse processo parando a cada cinco segundos para dar uma mexida até esta se dissolver completamente sem nunca ferver. Dissolvida, junte ao leite condensado e às gemas e bata por mais um minuto e meio. Reserve.

- Bata as claras em neve bem firmes e junte ao preparado anterior, misturando sempre. Quando tudo estiver bem misturado, coloque em taças individuais ou numa taça grande e leve à geladeira por uma hora antes de servir. Pode ser guarnecida com bolacha Maria triturada grosseiramente, lascas de coco ou amêndoa laminada torrada. Se não tiver nenhuma destas, sirva sem guarnição mesmo, pois o sabor desta mousse de caramelo já vale por si só. Todos adoram, sejam miúdos ou graúdos. Todos adoram.
- **Dica da chef:** cozinhe na panela de pressão mais de uma lata de leite condensado e guarde para usar sempre que tiver de fazer uma sobremesa de urgência.

passava para os clientes pelo WhatsApp. E eles iam até a minha casa buscar os doces.” Depois, o principal canal passou a ser o Instagram.

Mas veio a pandemia e, com ela, o receio de ter muita gente circulando pela casa. Por questão de segurança, somada ao fato de que a cozinha já não comportava a produção, Liliana precisava encontrar um local para se estabelecer comercialmente. “Fomos comprando os utensílios aos poucos, montando nossa cozinha e, em julho de 2020, alugamos uma loja no subsolo da Comercial da 212 Norte.”

A princípio, lá funcionava apenas a cozinha e o ponto de retirada das encomendas, feitas com pelo menos um dia de antecedência. Mas, depois, a confeitaria decidiu montar a tenda na frente da loja e, de quinta a sábado, e, às vezes, aos domingos, oferecer, também, produtos para pronta entrega, tal qual fazia nas feirinhas. Apesar da mudança de endereço, a produção continua totalmente artesanal. Liliana conta apenas com uma pessoa para ajudá-la nos preparos. “Depois que você domina a execução dos ovos moles, a base para muitos doces portugueses, tudo fica mais fácil”, entrega.

Liliana ressalta que há uma forte influência do Brasil sobre os doces portugueses. Isso porque, ao contrário das iguarias árabes, feitos em sua maioria com mel, as lusitanas levam muito açúcar, ingrediente que o país europeu tinha em abundância, graças à colônia brasileira. Outro passo muito importante para se sair bem na confeitaria portuguesa, acredita Liliana, é aprender, justamente, a dominar o açúcar. “Entre o açúcar e o caramelo há mais de 10 pontos diferentes, que mudam a cada segundo de fogo”, exemplifica.

O ovo é outro ingrediente essencial, principalmente na chamada doçaria conventual. Liliana lembra que, quando uma família tradicional portuguesa não conseguia pagar o dote da filha, ela era mandada para o convento. Lá, essas jovens prendadas preparavam as receitas que eram passadas de geração em geração. “Havia também um excesso de gema, pois as claras eram usadas para fazer hóstia e para engomar roupas. Em um primeiro momento, as gemas foram dadas aos porcos, depois, as freiras começaram a misturá-las em açúcar, um excelente conservante”, detalha.

O cardápio de Liliana é formado essencialmente por doces conventuais. “Mantenho apenas um doce popular, que são os biscoitos de Cascais, que, por sinal, fazem muito sucesso.” Mas a confeitaria explica que, mesmo não estando no cardápio, caso o cliente queira, ela pode reproduzir alguma receita típica. A que ela compartilha

com os leitores da coluna, a mousse de caramelo, por sinal, é facilmente encontrada nas casas portuguesas, em festas de aniversários, jantares com amigos ou em qualquer restaurante local.

Mas o maior segredo está mesmo no trabalho árduo. Diariamente, Liliana acorda às 3h da madrugada para iniciar a produção dos doces. E ela

faz questão de ressaltar o papel de dona Maria em suas escolhas profissionais. “Desde muito nova, minha mãe me dizia: ‘Se nós tivermos duas receitas muito boas, a gente faz dinheiro’. Foi baseada naquilo que vi aqui no Brasil, nas memórias que ela me colocou na cabeça e, principalmente, nessa frase que eu achei que era possível.”