


## BISCOITO SPECULOOS

**Ingredientes**

- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 100g de açúcar mascavo
- 30g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de mistura de especiarias speculoos*
- 1 gema de ovo
- 1 colher de sopa de leite
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 1 colher do sopa de fermento
- *Especiarias speculoos
- 7 colheres de café de canela em pó
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 1 colher de café de cardamomo em pó
- 1 colher de café de noz moscada em pó
- 1 colher de café de pimenta do reino em pó

**Modo de fazer**

- Preaqueça o forno a 180°, ao iniciar o processo, e unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo.
- Coloque na batedeira o açúcar mascavo, o açúcar refinado, a manteiga, o sal e as especiarias e bata por cerca de 2 minutos.
- Acrescente a gema e o leite. Bata novamente.
- Acrescente a farinha e o fermento. Bata na velocidade baixa até a mistura ficar uniforme.
- Retire da batedeira e amasse bem com as mãos até formar uma massa lisa.
- Coloque a massa entre duas folhas de papel manteiga e abra com o rolo de massa.
- Corte com uma faca ou, caso tenha disponível, um aro do tamanho desejado.
- Coloque os biscoitos na assadeira deixando cerca de 1cm de distância entre eles e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos, até ficar dourado.

**SERVIÇO**
**Instagram:**
*@pannafreddagelato*

para representar a bandeira do movimento — frutas vermelhas, laranja com cenoura, maracujá, limão com manjericão, melão azul e uva. Vinte por cento de tudo o que foi comercializado com esse sorvete foi doado à Casa Rosa, que atende pessoas LGBTQIA+ em situação de vulnerabilidade social.

Durante as festas juninas, rolaram sabores como pipoca, milho verde e paçoca. Já no Dia dos Namorados, houve até cardápio especial, com vários sabores, a exemplo de espumante, rosas, chocolate com Cointreau e casca de laranja, chocolate com pimenta, chocolate branco com avelã.

As casquinhas também têm produção diária e artesanal, e são feitas por Giovanna. São oferecidas em duas versões: a tradicional, que é amanteigada, e Speculoos, tradicional biscoito belga feito com especiarias e cuja receita o casal compartilha com os leitores da coluna. Aliás, o sorvete Speculoos, criado na abertura da casa, é o carro-chefe da Panna Fredda até hoje, juntamente com o de chocolate com brownie, frutas vermelhas, nozes e macadâmia, e cajá. "No Nordeste, o picolé e o sorvete de cajá são muito populares. Em Brasília, nem tanto, mas é um sabor que tem feito muito sucesso aqui na sorveteria."

Outro diferencial, segundo Eduardo, é que nenhum dos gelados leva corante artificial. "Só usamos insumos de qualidade." Ele também mantém no cardápio algumas opções veganas. "Só não dá para o vegano comer na casquinha, porque ela leva manteiga", diz. Mas é possível comer no copinho.

Para o futuro, Eduardo pretende continuar a criar mais sabores, alguns, inclusive, inusitados. E que venham mais 100!

