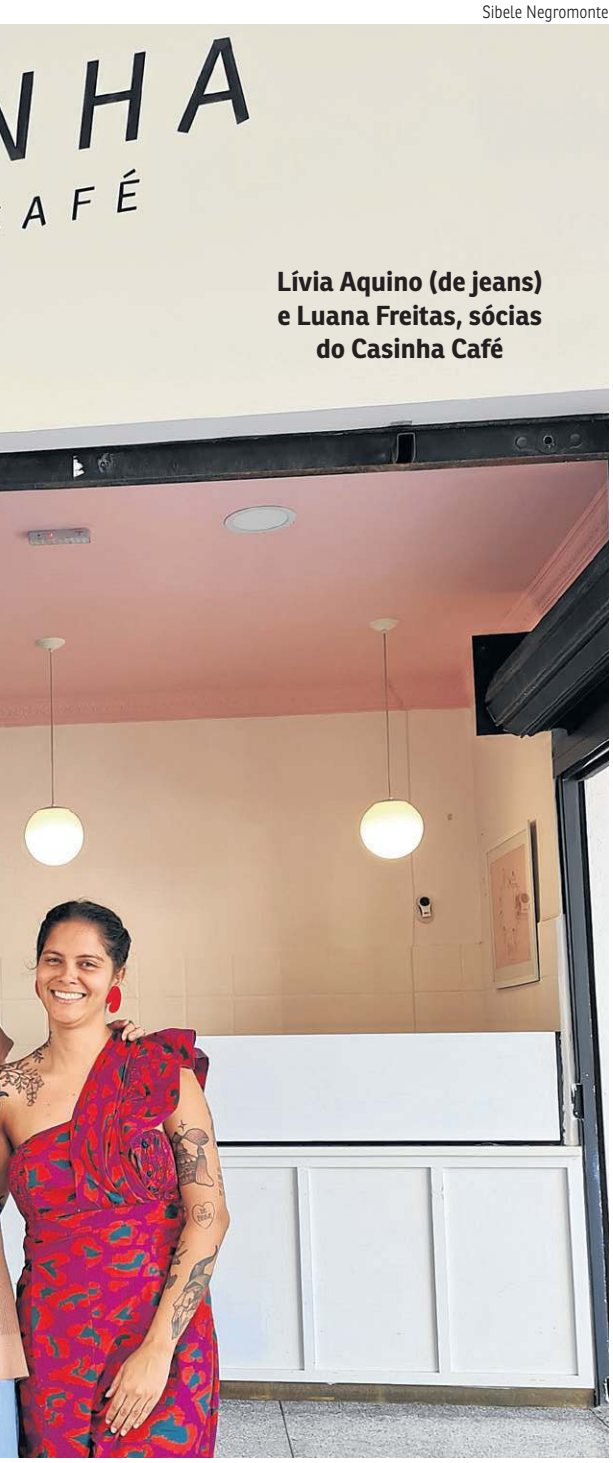
Sibele Negromonte



Lívia Aquino (de jeans) e Luana Freitas, sócias do Casinha Café

liense foi, então, estudar sobre o assunto, correr atrás de receitas e fazer experimentos. Quando veio a pandemia, já estava nesse universo há um tempo, dominava receitas e técnicas. Com o espírito empreendedor que sempre a acompanhou, veio a ideia de comercializar os seus produtos.

Um dia, Lívia recorreu aos quitutes de Luana: queria experimentar o requeijão vegano que ela estava comercializando. Luana, que já era freguesa da Casinha, disse que trocaria o requeijão por um dos deliciosos waffles que Lívia preparava no café. Acordo fechado, quando as duas foram trocar os quitutes, a dona da cafeteria logo reconheceu a nova "quituteira" como uma antiga cliente. Ficaram amigas de cara. "Passamos a tarde inteira conversando sobre veganismo, o café e, no final, decidimos nos tornar sócias", recordam-se.

Os anos à frente da Endossa balizaram Luana a levar para a Casinha a experiência administrativa que Lívia precisava para tocar o negócio. "Eu estava exausta. Com o lockdown, eu fazia tudo: cozinhava, pegava os pedidos e fazia as entregas."

Foi o gás que Lívia precisava, mas não houve trégua no trabalho. Como as contas estavam pesadas e elas precisavam de dinheiro, começaram a fazer de tudo quando acabou o lockdown. Preparavam brunch, almoço, festas, aniversários. "Trabalhávamos das 9h às 23h todos os dias. E o pior é que estávamos batendo cabeça, pois estava tudo desorganizado. Estávamos esgotadas e resolvemos parar tudo."

Em fevereiro de 2022, as sócias fecharam a Casinha e começaram a replanejar o negócio. Criaram novas receitas, fizeram um planejamento financeiro e administrativo, contrataram uma consultoria profissional e, quando sentiram que estavam preparadas, reabriram as portas em julho de 2022, com novo horário e novo cardápio. "Nossos clientes são incríveis, tornaram-se amigos. Foi muito emocionante recomeçar", frisa Lívia.

No cardápio, os carros-chefes são os pãezinhos de beijo (queijo vegano), o hambúrguer e os bolinhos feitos com feijão fradinho, sem falar dos famosos waffles em diversos sabores: banoffe, churros, frutas vermelhas, chocolate e goiabada. O tiramissu e a panna cotta também são um sucesso. Nada leva proteína animal. Nos fins de semana há deliciosos brunchs e sempre há atividades culturais, como o cinema ao ar livre, em que os filmes são projetados no prédio vizinho.

Assim, a Casinha se tornou a extensão do próprio lar de Lívia e Luana e de tantos outros que por lá chegam e são acolhidos!

CUPCAKE FESTIVO DO CASINHA

Ingredientes

- 200g de açúcar
- 240g de farinha
- Uma colher de chá de fermento
- Uma pitada de sal (cerca de meia colher de chá)
- 180ml de água
- Uma colher de sopa e meia de vinagre
- 100ml de óleo
- Meia colher de chá de essência de baunilha
- Granulado colorido a gosto

Modo de preparar

1. Pré-aqueça seu forno a 180°.
2. Misture os ingredientes secos em uma tigela e os líquidos em outra (para um resultado ainda melhor, peneire a farinha e o açúcar).
3. Junte ambas as misturas, mexendo só o suficiente para a massa ficar homogênea.
4. Incorpore o granulado na massa e despeje a massa na forminha de papel ou de silicone. Importante: Adicione o granulado apenas quando estiver tudo pronto para ir ao forno. Quando parado por um tempo, o granulado pode começar a soltar sua cor na massa.
5. Leve ao forno pré-aquecido, por cerca de 18 a 20 minutos ou até espetar um palito e este sair limpo.
6. Decore como quiser!



Arquivo pessoal