

SERVIÇO

Placid Confeitaria e Café

- Instagram: @Placid.confeitaria
- Endereço: CLNW 02/03, Bloco H, Loja 107, Noroeste

da manhã/brunch que tem atraído os moradores do Noroeste e de outras cidades do DF. São três combos servidos das 9h30 às 12h. “Geralmente, tem fila aqui na porta”, comemoram. “Somos pet friendly, temos biscoito e água para cachorro e, nos dias frios, disponibilizamos mantinhas para os nossos clientes”, completa Milena.

As irmãs fazem questão de ressaltar que nada disso seria possível se não fosse o incentivo e o apoio da família. “Nosso pai, além de ter nos emprestado o capital inicial, todos os dias, vem aqui ajudar a fechar a loja”, contam. “Na época em que abrimos o Placid, o nosso tio veio do Rio para nos dar uma espécie de consultoria, já que ele tem experiência na área”, completam. Uma verdadeira rede de apoio familiar!



VISITANTINE

Ingredientes

- 6 claras de ovos
- 75g de farinha de trigo
- 75g de farinha de amêndoa
- 250g de açúcar
- 130g de manteiga
- 1 pacote de açúcar de baunilha

Modo de fazer

- Derreta a manteiga até pegar uma cor avelã. Reserve.
- Misture o açúcar e as farinhas.
- Acrescente as claras e, depois, o açúcar de baunilha e a manteiga esfriada.
- Misture bem e coloque em formas de cake untadas.
- Leve ao forno aquecido a 190° por 45-50 minutos.

*Confira no site correiobrasiliense.com.br/clubedoassinante mais informações.

CLUBE do assinante **ATÉ 40%** DE DESCONTO NA MENSALIDADE*

Sua FORÇA faz a diferença

Estamos #BemJuntas, mulher!

Adesão **ZERO** para todas **ELAS**
Matricule-se ou renove seu plano e ganhe mimos para relaxar

Válido até 31/03.