

limão, surgia, justamente, para a dentista se dedicar a uma antiga paixão: a gastronomia. “Desde os 10 anos eu já cozinhava bolos sozinha. Minha mãe e minha avó são excelentes cozinheiras e aprendi muito com elas. Mas nunca tinha pensado na gastronomia como profissão”, confessa.

Logo que iniciou o “negócio”, Kátia sentiu a necessidade de expandir o cardápio. E, assim, outras tortas foram se juntando à de limão: cheese-cake de frutas vermelhas, bolo de chocolate, red velvet, banoffee... “As receitas iam surgindo de acordo com a demanda. Quis, por exemplo, fazer um bolinho para tomar com café. Surgiu, assim, um bolo amanteigado com blueberry e brigadeiro de capim-santo e outro com morango e brigadeiro branco.”

Delícias da terrinha

Aliás, a dentista está sempre buscando ampliar o cardápio. E uma das produções que mais fazem sucesso surgiu de forma divertida. Em abril de 2021, no aniversário de seu casamento, ela decidiu fazer o tradicional bolo de noiva pernambucano e postou sua saga nos stories do Instagram. “A primeira tentativa não deu certo, mas recebi muitas mensagens de apoio e decidi persistir.”

O bolo de noiva pernambucano, presença obrigatória em todo casamento realizado no estado, é feito com vinho, frutas cristalizadas, passas e ameixa. Por não levar leite, o seu tempo de validade é bem mais longo. Inclusive, reza a tradição que as sobras do bolo devem ser congeladas e consumidas no primeiro aniversário de matrimônio. “Eu mesma faço o doce de ameixa. As frutas cristalizadas ficam marinando no vinho por cinco dias”, detalha Kátia. Ela lembra que o doce tem origem na colonização inglesa, mas muitos ingredientes foram trocados ou substituídos. “Já o glacê branco da cobertura é uma alusão ao período de apogeu da cana-de-açúcar no estado.”

Kátia se diverte ao contar um “causo”. Recém-chegada a Brasília, ela foi a um casamento e surpreendeu-se ao ver um bolo de sete andares. “Falei para o meu marido que só sairia dali depois de vê-lo ser partido e de me deliciar com o bolo de noiva, que já não comia havia um tempo.” Ela mal sabia que, na verdade, tratava-se de uma maquete e que o bolo servido era uma torta que nada tinha a ver com o que conhecia em Pernambuco. “Foi a maior frustração”, diverte-se.

Depois de erros e acertos, a dentista conseguiu, finalmente, executar a receita com perfeição e, como forma de agradecimento a todos que a incentivaram via rede social, ela enviou uma fatia do bolo a cada um. “Fiz como fazem as mães das noivas em Pernambuco, que saem distribuindo pedaços de bolo no dia seguinte ao casamento.”

Claro que o bolo de noiva entrou no cardápio da Lemon Pie e, hoje, tem clientela cativa.

Outra delícia pernambucana preparada por Kátia é o bolo Souza Leão. Também de origem europeia, é um dos mais tradicionais do estado. Reza a lenda que foi criado por um membro da família Souza Leão em um de seus engenhos de cana-de-açúcar. Os ingredientes foram adaptados ao que havia disponível na região e logo a iguaria conquistou o paladar da aristocracia local.

O bolo Souza Leão não chega a aparecer no cardápio fixo da Lemon Pie, pois só é produzido quando chega massa diretamente de Pernambuco. “Já tentei fazer com a massa de mandioca que vendem aqui, mas não funciona porque ela não é tão fina”, garante. “É um bolo muito trabalhoso, pois precisamos peneirar a massa umas quatro ou cinco vezes.” A confeitaria ainda conta um segredo aprendido com sua madrinha: depois que unta a forma com manteiga, coloca uma camada de açúcar para que fique com uma crosta.

“Até mãe de amiga já trouxe massa de Pernambuco para mim na mala”, brinca. E, quando chega, a dentista logo avisa nas redes sociais que sairá uma fornada limitada. Claro que as encomendas se esgotam rapidamente. Outro tradicional bolo pernambucano ofertado por Kátia é o pé-de-moleque — diferentemente do doce feito à base de amendoim e popular por aqui, o nordestino é preparado também com massa de mandioca, café, cravo, erva-doce e castanhas. “Esse eu consigo fazer com a massa que é vendida aqui.”

Fã de uma boa prosa, Kátia faz questão, à medida do possível, de levar a encomenda até o cliente. “Gosto de vê-lo receber a caixa, que faço questão de preparar com muito capricho.” Aliás, a embalagem usada por ela é toda biodegradável — nada de plástico. “Para a torta de limão, uso uma formina de papel biodegradável que vai ao forno e dá um ar rústico ao produto.” A confeitaria pede que, de preferência, as encomendas sejam feitas com dois dias de antecedência. “Mas, em uma emergência, consigo entregar antes. Toda a produção é feita no dia da entrega.”

Um dos xodós da pernambucana, que também entrou no cardápio, são as rosas de maçã que ela criou para homenagear o pai no primeiro Dia dos Pais após a morte dele. O doce é feito com massa folhada recheada com doce de leite e fatias de maçã e canela, formando delicadas flores. “Em todo aniversário de casamento, meu pai presenteava a minha mãe com um buquê com a quantidade de rosas equivalente aos anos em que eles estavam juntos”, emociona-se, ao lembrar.

Kátia sabe mesmo preservar linda e deliciosamente as tradições de seu povo e de sua família!

Bolo amanteigado com blueberry e brigadeiro de capim-santo

Sibele Negromonte



Ingredientes

Massa

- 150g de manteiga
- 150g de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 250g de farinha de trigo com fermento (caso você não tenha

essa opção,

pode usar a farinha sem fermento e adicionar 1 colher de sopa de fermento)

- 1 xícara de leite

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 trouxinha de capim-santo (uso 5 folhas)

Modo de preparar

- Ligue o forno em 180°C.
- Em uma batedeira, coloque a manteiga e o açúcar. Bata até misturar bem.
- Adicione os ovos e bata até formar um creme amarelo claro.
- Em seguida, peneire a farinha de trigo e adicione, aos poucos, com o leite.
- Massa bem misturada, coloque-a em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo (ou use desmoldante).
- Lave e seque os blueberries. Depois de secos, coloque um pouco de farinha de trigo neles. Tire o excesso com uma peneira. Isso ajudará a deixá-los pelo meio da massa, sem que desçam completamente para o fundo da forma quando o bolo for assado. Coloque os blueberries por cima da massa e com a ajuda de uma colher pequena afunde delicadamente as frutas.
- Ainda com a colher cubra os buraquinhos espalhando a massa do bolo.
- Leve ao forno por 30 a 40 minutos. Faça o teste do palito. Saindo limpo, seu bolo estará pronto!
- Para a cobertura, coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite e a trouxinha das folhas de capim-santo. Você pode amarrá-las com um barbante.
- Cozinhe em fogo baixo até levantar fervera. A partir daí, conte mais 5 a 7 minutos, sempre mexendo. Retire a trouxinha de capim-santo e derrame o brigadeiro por cima do bolo.
- Para decorar, você pode usar blueberry, flores ou algum granulado. Aí fica por conta da sua imaginação. Aproveite, divirta-se e saboreie essa delícia!