

“Mas eu queria um ponto fixo que servisse de vitrine”, diz. Foi aí que surgiu a oportunidade de comercializar os seus produtos na Mercearia Colaborativa, na 412 Norte. A partir daí e do boca a boca, recebeu convite para fornecer seus produtos para a loja de massas Casa do Manjericão e também para participar de feiras e eventos da cidade.

Aliás, esse contato pessoal com o cliente é o que mais encanta Kize. “Quando as pessoas chegam na feira e veem que tem uma barraca vendendo torrões, os olhos delas se iluminam. Muitas se emocionam e dizem que o doce trouxe boas memórias”, conta. Exatamente como aconteceu com ela própria. “Muitos se tornaram clientes assíduos, fazem encomendas semanalmente.”

O torrão feito pela Piñon é do tipo macio, típico da Itália. Mas Kize já planeja desenvolver a receita dos mais duros, populares na Espanha. Ela também tem planos de dar aulas on-line. Os quadradinhos custam a partir de R\$ 7 e podem ser vendidos em caixinhas com quatro ou dez unidades. “Muita gente procura para presentear. Acima de 20 unidades, tem um desconto de 15%.”

Kize conta que não se acomodou com a estabilidade de um emprego que não a fazia feliz. “Eu provei que é possível fazer os torrões em uma quitinete, onde eu moro com minha filha. Hoje, eles pagam as minhas contas.”

Foudant chocolate

Ingredientes

- 4 ovos
- 300g de chocolate amargo
- 170g de farinha de amêndoas
- 170g de açúcar cristal

Modo de fazer

- Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma redonda de fundo removível com óleo vegetal e cacau.
- Derreta o chocolate em três ou quatro tempos de 30 segundos no micro-ondas, mexendo nos intervalos para que o chocolate não queime. Eu usei chocolate amargo 40% cacau, mas você pode usar um com intensidade maior, como preferir.
- Em um bowl, misture a farinha de amêndoas e o açúcar. Depois que o chocolate estiver derretido, acrescente e misture à farinha e ao açúcar.
- Bata os 4 ovos ligeiramente. E incorpore rapidamente à mistura com chocolate.
- Transfira a massa para a forma



untada com cacau e leve para assar por cerca de 25 minutos.

- O foudant tem interior molhadinho e casquinha crocante. Se você é fã de brownie, mas não pode comer farinha de trigo ou leite, essa é uma ótima opção para matar a vontade!



SPARKLING
FESTIVAL 2023

JÁ RESERVOU sua taça?

O Sparkling Festival chegará ao Casapark no fim de outubro com **200+ rótulos de espumantes e vinhos leves de verão nacionais e importados para degustação**. Garanta sua a taça antes da virada de lote a preços promocionais!



BRASÍLIA - Casapark
28 e 29 de outubro
Ingressos à venda

Garanta seu ingresso! Virada de lote em breve!
sparklingfestival.com.br

CLUBE do assinante
30% DE DESCONTO
Comércio BRASILENSE

APOIO
CORREIO
BRASILENSE

LOCAL
casapark

INGRESSOS
ingresse

REALIZAÇÃO
Casa
Vitis

© INSTAGRAM

