



PEDRO SANTANA / CB

Pastéis de nata do Portugal

A vez do doce

Em 2019, o chef português Hugo Laurentino começou a

produzir pastéis de nata da cozinha de casa, no intuito de vender os doces em feiras de Brasília. Rapidamente, a sobremesa agradou ao público brasileiro e, no mesmo ano, foi aberta a primeira

loja física do Portugal, apelido do cozinheiro.

No restaurante, o pastel de nata tradicional sai por R\$ 12, enquanto a caixa com seis unidades é vendida a R\$ 60. Há também opção do

folheado no sabor bacalhau (R\$ 15) e creme de amêndoas (R\$ 15). O menu ainda oferece os doces com cobertura de pistache, doce de leite, nutella e chocolate, todos por R\$ 15.

12 NÃO RECOMENDADO PARA MENORES DE 12 ANOS

IMOVISION APRESENTA



كيك محبوب من

MEU BOLO FAVORITO

UM FILME DE MARYAM MOGHADDAM & BEHTASH SANAEIHA

"MARAVILHOSAMENTE DOCE E ENGRAÇADO"

- THE GUARDIAN

"UMA FATIA DELICIOSA DA VIDA"

- THE HOLLYWOOD REPORTER

EM CARTAZ NOS CINEMAS

IMOVISION

CORREIO BRAZILIENSE
www.CORREIOBRAZILIENSE.com.br