

FOTOS: DIVULGAÇÃO

CORREIO INDICA

Maria Luísa Vaz*

Apesar de não ter sido criado no Brasil, e sim em Portugal, inspirado em antigas receitas romanas, o pudim se tornou uma das sobremesas mais clássicas do país. Do almoço de domingo às festas de fim de ano, os brasileiros consomem o pudim com bom grado e se esforçam para recriar a fórmula perfeita: sem furinhos.

Mas todo clássico é reinventado em algum momento. Com o passar dos anos, as confeitarias evoluíram a receita que leva ovos, açúcar, leite e leite condensado para preparos mais sofisticados e saborizados, com adição de frutas, doces e outros ingredientes especiais. O sucesso dos pudins diferentes levou a criação de casas com cardápios especializados na sobremesa, como é o caso do Pudim do Kiko.

No final de 2020, o chef Kiko Avelar resolveu unir a receita tradicional, que ele aprendeu com a mãe, com os conhecimentos e experiência na gastronomia para inaugurar o Pudim do Kiko. A loja era um sonho antigo dele, que cria com esmero cada novo sabor que eles lançam: "Sempre buscando novos sabores

CLÁSSICO
REINVENTADO

DO PISTACHE
AO PANETONE,
CONHEÇA OS
NOVOS E
DIFERENTES
SABORES DE
PUDIM PARA
EXPERIMENTAR
EM BRASÍLIA



Pudim do Kiko vai lançar novos sabores para as festas de fim de ano: panetone, chocotone e frutas vermelhas

e inovando nos ingredientes. Nosso pudim é sem furinhos e feito com produtos de qualidade", ressalta.

"O brasiliense busca tradição e nostalgia, o nosso pudim lembra o pudim da vó", explica Kiko. Por isso, o

carro-chefe da loja ainda é o pudim tradicional, para consumir individualmente (R\$ 14) e em família (R\$ 85). A versão com pistache (R\$ 15) é a outra campeã de vendas na casa, para compartilhar, a sobremesa sai por R\$ 99.

Para os que buscam a experiência completa, Kiko destaca que o pudim mais diferente do menu é o de cachaça com coco, individual (R\$ 15) e para a família (R\$ 99). No clima das festas de fim de ano, em que a sobremesa sempre marca presença nas ceias, a casa vai preparar as versões de panetone, chocotone, e frutas vermelhas, e outros especiais para o Natal.

Depois de quatro anos e meio no Fashion Mall, na Asa Sul, servindo o público com uma novidade no cardápio a cada mês, o Pudim do Kiko agora

prepara-se para um novo endereço na Asa Norte. Além disso, as sobremesas também são oferecidas no Beirute, onde Kiko trabalha como chef consultor.



festival de RISOTO
LUCCA
RESTAURANTE

SEXTAS E SÁBADOS | JANTAR



MENU DEGUSTAÇÃO DE
5 SABORES POR R\$90

3H DE ESTACIONAMENTO GRÁTIS

SHS, QD 6, BRASIL 21 SUÍTES - BLOCO F, 1º ANDAR

CONHEÇA
MAIS:



BRASIL 21

WWW.RESTAURANTELUCCA.COM.BR