

HENRIQUE FERREIRA



O ovo de colher de brigadeiro pode ser feito na versão sem açúcar

## Doces inclusivos

Há 10 anos no mercado, a Quitutices surgiu em um momento em que quase não havia oferta estruturada de produtos sem glúten e sem lácteos em Brasília, segundo a chef Inaiá Sant'Ana. "Naquela época, encontrar insumos específicos era um desafio; muitos ingredientes que hoje estão mais acessíveis simplesmente não existiam no mercado ou eram de difícil obtenção. Alguns, inclusive, ainda hoje são produzidos artesanalmente aqui", relata a responsável pela cozinha.

"Desde o início, a proposta sempre foi ir além da simples adaptação de receitas: criamos uma confeitaria em

que os produtos não deixassem a desejar em relação aos convencionais, tanto em sabor quanto em experiência", conta a chef.

Nesta Páscoa, a Quitutices trabalha com um menu especial, que celebra os 10 anos da casa e atende o público com restrição a glúten e lactose. Fazem parte do cardápio os famosos ovos de colher, nos sabores brownie com brigadeiro (entre R\$ 110 e R\$ 195), prestígio (entre R\$ 85 e R\$ 150) e brownie com ganache branca (entre R\$ 110 e R\$ 195).

Para os veganos, os destaques são os ovos trufados (250g) nos sabores brigadeiro na casca preta (entre R\$ 175 e R\$ 210), brigadeiro com geleia de morango na casca preta (entre R\$ 185 e R\$ 220) e prestígio na casca preta (entre R\$ 115 e R\$ 160). Todas as opções

## Onde comer?

### Labarr

SCRN 710/711, bloco H, Loja 35  
De segunda a sexta, das 10h às 19h  
Sábado, das 9h às 18h

### Mandiê Doceria

SHIS QI 7, bloco D  
De segunda a sexta, das 8h às 19h  
Sábado, das 9h às 18h  
Encomendas via (61) 992597078

### Quitutices

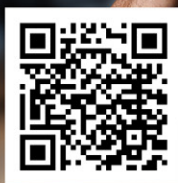
CLS 315, bloco A, loja 33  
De terça a sábado, das 10h às 20h

podem ser preparadas nas versões sem açúcar.

A casa atenderá com produtos à pronta-entrega hoje e amanhã, sujeitos à disponibilidade da cozinha. Os interessados devem consultar a loja pelo telefone (61) 98303-5396.

## BRÁSILIA em DOBRO

O maior tour gastronômico do Brasil, presente em 10 estados e 17 cidades, chega a Brasília com sua 1ª edição.



BAIXE O APP



Com mais de 200 estabelecimentos gastronômicos, selecionados por Dani Carvalho, do Onde Comer em Brasília, o tour tem como proposta incentivar as pessoas a conhecerem novos lugares na cidade.

@brasiliaeindobro\_



A dinâmica é simples: **você compra um prato e ganha outro**. O diferencial é que cada estabelecimento pode retirar apenas um dia de funcionamento da promoção, garantindo **muitas opções para o consumidor que adquirir o tour**

