

Tortas artesanais

De segunda a sábado, Danilo Cancian e Juliene Botelho recebem clientes para momentos especiais em um ambiente acolhedor e repleto de charme na Cozendo, casa especializada em cheesecake nova-iorquino e tarta basca localizada no Solar de Brasília. "Combinamos técnica, tradição e sensibilidade, com um toque autoral a cada preparo", detalha a proprietária da doceria.

O cheesecake da Cozendo é preparado a partir de base de biscoito feita na casa, creme aveludado e geleia artesanal de frutas frescas. "Respeitamos o tempo, o sabor e a essência de cada ingrediente", do cheesecake tradicional, é assada em alta temperatura, com massa aveludada e cremosa feita na casa. "Para finalizar, usamos um blend secreto de especiarias que traz um toque ousado e elegante", acrescenta. As fatias dos doces saem a R$ 31,90 e R$ 29,90, respectivamente.



THAÍS BATALHA

No Solar de Brasília, a Cozendo é especializada em cheesecake nova-iorquino e tarta basca

