

Da casa da avó

A nostalgia das comemorações de Páscoa em torno da mesa com a família inspirou a chef Ana Luiza Trajano, que apresenta doces deliciosos sem chocolate

TEXTO LORENA TABOSA **FOTOS** BRUNO GERALDI (RECEITAS) E ROGÉRIO VOLTAN (RETRATO)

PRODUÇÃO OLIVIA CANATO **CONCEPÇÃO VISUAL** LORENA BARONI BÓRIO

Quando as prateleiras se enchem de ovos e coelhinhos de chocolate, barras recheadas e adornadas com castanhas, sabemos que a Páscoa se aproxima. O doce se tornou um símbolo da data, mas, algumas gerações atrás, eram outros os sabores açucarados que reinavam. “A ideia não é resgatar essas receitas, porque elas nunca desapareceram, mas apresentá-las como doces que têm técnica e valor”, afirma a chef Ana Luiza Trajano. A paulista entrega três sobremesas que carregam a nostalgia das celebrações na medida certa e são garantia de satisfazer qualquer formiguinha. O manjar de coco com cupuaçu combina duas frutas tropicais de jeito leve, complementado pela calda de puxuri, semente nativa da região amazônica. Já a baba de moça fica pronta em apenas uma hora e só leva três ingredientes – praticidade necessária em festas. E, para zerar o desperdício, aproveitamos as claras não usadas nesse doce para preparar os ovos nevados. “Proponho uma alternativa à Páscoa convencional que também tem apelo afetivo e merece lugar de destaque na mesa”, completa a chef.



Beleza Rafael Valentinini/Capa MGT • Na página ao lado, bofeira, Tok&Stok; espátula, Loja Teo; tábua de mármore, Storehouse Home Decor; guardanapo e prato, Amoreira; fundo de pedra, Cerâmica Portinari. Nas páginas seguintes, prato rosa e colher de cerâmica, Olaria Paulistana; potinho de vidro enfeitado e descanso de panela, Tok&Stok; potinhos com borda dourada e prato branco com desenhos em relevo, Così Home; colheres douradas, Storehouse Home Decor; pratos rosa com borda dourada e floral, Loja Teo; prato branco canelado, Tania Bulhões; guardanapos, Detalhes de Classe; taça, acervo de Ana Luiza; fundos, Cerâmica Portinari



**MANJAR DE COCO
COM CUPUAÇU
E CALDA DE PUXURI**
PRONTO EM 30 MINUTOS
+ TEMPO DE GELADEIRA
RENDE 12 PORÇÕES

- 1 litro de leite integral
- 1 copo de leite de coco
- 200 gramas de polpa de cupuaçu
- 2/3 de xícara de açúcar
- 1 xícara de amido de milho
- Óleo para untar

Para a calda

- 1 xícara de açúcar
- 1 fava de puxuri

Reserve 2 xícaras de leite. Em uma panela, misture o restante do leite, o leite de coco, a polpa de cupuaçu e o açúcar. Leve ao fogo baixo até começar a ferver. Em uma vasilha, dissolva o amido de milho no leite reservado e adicione à panela. Cozinhe por dez minutos mexendo sempre para não empelotar. Transfira para uma fôrma de buraco no meio, untada com óleo. Deixe esfriar e leve à geladeira por duas horas.

Prepare a calda Em uma panela, misture o açúcar, o puxuri ralado e 1 xícara de água. Leve ao fogo baixo, mexendo, até atingir o ponto de fio. Desenforme o manjar, regue com a calda e sirva.

Sabores do Brasil

BABA DE MOÇA PRONTO EM 1 HORA RENDE 6 PORÇÕES

- 12 gemas
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 xícara de leite de coco
- Folhas de hortelã para decorar

Passe as gemas por uma peneira sobre uma vasilha e reserve. Em uma panela, misture o açúcar e 1/2 xícara de água. Leve ao fogo baixo, mexendo, e cozinhe até atingir o ponto de fio. Deixe descansar por cinco minutos. Adicione o leite de coco e as gemas e leve de volta ao fogo baixo, mexendo, até que a mistura fique encorpada. Espere esfriar e sirva, decorada com hortelã.

OVOS NEVADOS COM CALDA DE CUMARU PRONTO EM 1 HORA RENDE 10 PORÇÕES

- 16 claras
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 litro de leite integral
- Casca de 1 laranja

Para a calda

- 1/2 litro de leite integral
- 1 xícara de açúcar
- 4 gemas
- 1 fava de cumaru cortada ao meio
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- Raspas de limão

Na batedeira, bata as claras com 1/2 xícara de açúcar. Quando atingir o ponto de suspiro, adicione o açúcar restante aos poucos batendo sempre. Em uma panela, leve o leite ao fogo alto. Quando começar a ferver, abaixe a chama e junte a casca de laranja. Com uma colher grande, vá colocando no leite duas ou três porções da clara batida por vez, para evitar que derrame. Deixe cozinhar em fogo médio até ficarem firmes. Repita o procedimento até terminar toda a clara e reserve os ovos nevados na geladeira enquanto faz a calda.

Prepare a calda Em uma panela, junte o leite, o açúcar, as gemas e a fava de cumaru. Leve ao fogo baixo mexendo sempre. Em uma vasilha, dilua o amido de milho em um pouco de água e adicione à panela, mexendo, até a calda ficar espessa. Deixe esfriar. Sirva os ovos nevados com a calda e finalize com as raspas de limão.