

Moscatel Doceria & Bar de Açúcar cria inspirações italianas para a Festa da Achiropita

SÃO PAULO - Inaugurada no início deste ano na Rua Treze de Maio, a casa prepara uma linha de doces inspirada na Itália para atender o público da festa

Davi Brandão/ Agências



SÃO PAULO - Os visitantes da 88ª edição da Festa de Nossa Senhora da Achiropita contam com uma novidade neste ano, a participação da Moscatel Doceria & Bar de Açúcar. Inaugurada no início deste ano na Rua Treze de Maio, a casa prepara uma linha de doces inspirada na Itália para atender o público da festa.

Confeccionada pelo chef e idealizador do espaço, Renato Higa, a linha traz receitas muito conhecidas e bem elaboradas. O principal destaque está com os Cannoli, elaborados com uma massa sequinha e crocante à base de vinho moscatel e cacau, e podem ser recheados com dois cremes diferentes: um de ricota com limão siciliano, outro de ricota com chocolate belga, R\$ 6 a unidade. Outro

clássico é o Tiramisú, elaborado com queijo mascarpone, café e cacau, R\$ 10. A terceira receita italiana é de um Biscotto de amêndoas e banhado em chocolate belga meio amargo, R\$ 2.

Também durante a ocasião, serão servidos copinhos com morangos cobertos em chocolate (R\$ 10 com 5 unidades) e os tradicionais cookies considerados os carros-chefe da casa. Estes estarão em três versões: chocolate meio amargo, Moscatel (que leva aveia, castanha-do-pará e chocolate meio amargo) e o novo de Cereja com Chocolate Branco, R\$ 2 a unidade.

Exclusivamente durante a festa, a casa fecha as portas e abre as janelas no horário do evento. Aos sábados e domingos, das 18h às 22h, não haverá atendimento no salão, e os doces serão vendidos exclusivamente pela enorme janela da casa. Uma ótima opção para aqueles que dispensam uma fila.

Serviço:

Moscatel Bar & Açúcar, à Rua 13 de Maio, 655; no Bixiga, em São Paulo. Horário de funcionamento: segunda à quarta, 8h às 20h, quinta a sábado, 8h às 23h e domingos, 9h às 20h.. Informações: (11) 3853-0954.