



OS DOCES DA AVÓ

FAMALICÃO Desde outubro que bolos caseiros e doces típicos de Santo Tirso partilham a montra da nova confeitaria Doces d'Avó Luísa. É ela quem faz as especialidades da casa, com o saber da experiência e da tradição. TEXTO DE ANA COSTA FOTOGRAFIA DE PEDRO CORREIA/GLOBAL IMAGENS

Em 2017, a antiga Confeitaria São Bento, referência na doçaria tirsense, com mais de 80 anos de história, mudou de mãos, mas não menos experientes. Luísa Pelayo, a avó que dá agora nome à casa, dedica-se à pastelaria há mais de três décadas, e decidiu que estava na altura de tomar as rédeas de um projeto próprio. Com a mudança veio também uma nova casa, que abriu em outubro em Vila Nova de Famalicão, e onde não faltam as especialidades que deram fama à confeitaria e à doceira.

«Quería ter uma cafetaria onde se pudesse tomar um chá com doces à maneira antiga, os da avó», conta Luísa. Por isso, na montra tem sempre bolos caseiros, como os que faz em casa para os netos,



Na montra, além doces criados por Luísa Pelayo, não faltam bolos tradicionais, entre eles os jesuítas.

de sabores que variam diariamente. É o caso do bolo de laranja, cuja fatia chega à mesa regada com sumo do citrino, o que o torna bem húmido e um dos mais populares.

Os doces são todos feitos na casa-mãe, em Santo Tirso, de forma artesanal, mas chegam ali todas as manhãs, com variedade e frescura. Entre as especialidades há sempre lugar para as tartes de São Bento, receita cedida pelos antigos proprietários da confeitaria. O famoso bolo, de massa folhada, é recheado com creme de pasteleiro e chantilly e ainda barrado com mais uma boa dose de chantilly a toda a volta. Está disponível em três tamanhos, «grande, para levar para casa, mini, para comer ao lanche, e mini-mini, para acompanhar um café», explica Luísa.

Boas sugestões para um lanche guloso são também outros doces típicos como jesuítas e limonetes, ou as torradas d'Avó Luísa, com manteiga ou compota. Quem se quiser ficar pela pastelaria tem ainda outras variedades, como nata francesa, éclairs, pastéis de chila, cupcakes e criações que Luísa vai experimentando. «Pode fazer-se sempre qualquer coisa de novo, basta mudar um ingrediente.»

Mas nem tudo é doce nesta confeitaria. Também há lugar para os salgados, em forma de pastéis folhados recheados com camarão, bacalhau, atum ou frango.

Para acompanhar o chá, Luísa sugere os pivetes, biscoito leve e crocante à base de claras e amêndoas, com um aviso: «É como os tremoços, quando se começa a comer é difícil parar.» ●

DOCES D'AVÓ LUÍSA

Rua Alves Roçadas, 122

Tel.: 252852957

Web: docesdavoluisa.com

Das 08h00 às 20h00. Não encerra.