

## Com receita de herança mineira, Dona do Doce tem produtos requintados

---

Vanessa Barone

*Fábrica e loja de bolachas artesanais foi criada pelas professoras de educação infantil Paula Maldonado D’Almeida e Luciana Maciel*

Tudo começou com um sonho empreendedor em comum: ter o próprio negócio, na área de gastronomia. Também concordavam que precisava ser algo pouco explorado pela onda gourmet — por onde já surfaram brigadeiros, paletas mexicanas, bolos e cupcakes.

E assim, depois de pesquisar o mercado, as professoras de educação infantil Paula Maldonado D’Almeida e Luciana Maciel, de São Caetano, criaram, em 2012, a **Dona do Doce** — bolacharia gourmet que encanta os olhos e o paladar, com pontos de venda em São Paulo (no MorumbiShopping e na Rua Oscar Freire, 285, Jardim Paulista), Santo André (Shopping ABC) e São Caetano (loja de fábrica), além de e-commerce.

Cada passo para desenvolver o negócio foi dado com cuidado. Somente para chegar à receita ideal do primeiro biscoito, de textura amanteigada e recheado de doce de leite, foram seis meses de testes em uma cozinha improvisada na casa de dona Isabel (82), avó de Luciana. “Nessa época, trabalhávamos na escola, durante o dia, e fazíamos biscoitos na madrugada”, relembra Paula.

Para ajudar na empreitada, até as famílias foram envolvidas no projeto. “Minha mãe, Dora (63), e minha avó Isabel são de Minas Gerais e sempre fizeram doces e biscoitos em casa”, conta Luciana. Munidas desse know-how, as duas senhoras foram responsáveis pelos primeiros desenvolvimentos e seguem trabalhando na produção até hoje. “O objetivo era chegar a uma massa que derretesse na boca”, conta Paula, objetivo que pode ser comprovado por quem experimenta as bolachas da casa .

O visual também foi bem pensado, para transformar os potes de biscoitos, de estilo vintage, em ótimas opções de presente. Não à toa, durante a pandemia, a marca chegou a fazer 300 entregas em um único dia. “Foi quando mais crescemos”, afirma Paula, que hoje tem entre os clientes figuras midiáticas, como as apresentadoras Ana Hickmann e Sabrina Sato.

Ana gostou tanto das bolachas, aliás, que fez uma postagem espontânea no Instagram, pegando as sócias de surpresa. “Ela deve ter ganhado de presente e decidiu postar”, relembra Paula. “Na época, a Dona do Doce nem tinha perfil na rede social.”

A partir daí, a marca foi ganhando reconhecimento nas redes e surgiram convites para parcerias. A primeira delas foi com a marca de licor Amarula. Em seguida, vieram o azeite Andorinha e a Maizena — empresa que produz amido de milho e que comemorou os seus 150 anos com dois tipos de biscoitos: um sequilho e uma bolacha doce com recheio de brigadeiro de doce de leite.

Para a Seara, em comemoração ao dia do bacon, a bolacharia criou uma versão salgada de sabor porco defumado e uma doce com recheio de brigadeiro de caramelo salgado. “E já temos proposta de parceria com outras duas empresas”, comemora Paula.

Os próximos passos incluem promover eventos intimistas na loja da marca na Oscar Freire, para tomar café, comer e “prosear”, bem ao estilo mineiro. “Queremos também ser um ambiente para a troca de experiências”, completa.

### **Bolachas são todas iguais?**

Você terá certeza que não ao provar as versões elaboradas pela dupla de proprietárias da Dona do Doce, Paula Maldonado D’Almeida e Luciana Maciel, que teve a preciosa ajuda de Dora e Isabel, respectivamente mãe e avó de Luciana, autoras da receita original

Em duas lojas paulistanas, é possível encontrar a gulodice de textura aveludada que se desmancha na boca de tão delicada. O recheio mais clássico é o de doce de leite, irresistível, apresentado em vistosos potes de acrílico de quatro tamanhos — vão do míni (oito unidades a R\$ 30,00) ao grande (54 unidades, R\$ 103,00).

Também recomendo as amendoadas (R\$ 65,00 em pote de vidro com uma caixa de chá), um pouco mais firmes para receber glacê de limão-siciliano com amêndoa laminada, e as banhadinhas (10 unidades, R\$ 88,00), a versão da de doce de leite revestida de chocolate ao leite.

Ainda entre as açúcaradas, a collab feita com Maizena inclui sequilhos sequinhos (R\$ 39,00) e a bolachinha com recheio de brigadeiro de doce de leite (R\$ 66,00) em latas que imitam o pacote original. Sempre em embalagens caprichadas, funcionam como um ótimo presente.

Nem só de doces se compõe o portfólio da bolacharia. Em parceria com o azeite Andorinha, há uma versão salgada que traz na massa um mix de ervas, sem ser excessivo, e um bem-vindo toque de queijo parmesão. A lata com 165 gramas custa R\$ 45,00. É um petisquinho para toda hora. (Arnaldo Lorençato)

<https://vejasp.abril.com.br/comer-e-beber/a-dona-do-doce/>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Veja São Paulo

**Seção:** São Caetano