

I'm not a robot



Doce de braga

Descubra a nossa lista de estabelecimentos cheios de docinhos e sobremesas deliciosas que irão garantidamente estragar-lhe qualquer dieta: The Cheesecake Story Cheesecakes clássicos, de framboesa, frutos vermelhos e requeijão, e cheesecakes mais arrojadados, de oreo, aletria e brownie. Esta é só alguma da oferta da The Cheesecake Story, um cantinho que fica nos nossos corações pelos sabores deliciosos que são colocados na nossa mesa e pela simpatia com que somos recebidos. Encontre-a bem pertinho do Arco da Porta Nova, numa loja pequenina e muito acolhedora. Prepare-se para comer só com os olhos, devido à montra recheada e perfeita de cheesecakes em todos os formatos e de todas as cores. Pretzel Bakery Veio trazer até Braga o pretzel, um típico biscoito alemão de formato retorcido que já conquistou o estômago do público bracarense. Mas além de pretzels, vende outros doces e outros produtos que não desiludem ninguém. A Pretzel Bakery está na rua do Souto, num espaço muito agradável e moderno, onde pode desfrutar de alguns momentos calmos enquanto observa o rebulição de uma das zonas mais movimentadas da cidade. Ó Sorbet d’Amour Mais de 70 sabores de gelados absolutamente deliciosos! Foi “só” isto que Ó Sorbet d’Amour trouxe a Braga – a primeira cidade fora de França a ter a honra de acolher uma loja da marca. O espaço localiza-se na rua do Francisco Sanches e acolhe muito bem qualquer pessoa que por lá passe. O aspeto dos gelados tornará impossível que lhes resista e assim que provar vai perceber que são de comer e chorar por mais. Spirito Gelados artesanais com sabores divinos, cupcakes lindos e bem fofinhos e uma infinidade de bebidas e sobremesas deliciosas. É este o mundo da Spirito, um local que apaixonou bracarenses e visitantes e que já foi à conquista do resto do país, tendo presença também no Porto. Em Braga, está mesmo junto à Igreja de São João do Souto, no largo com o mesmo nome. O espaço interior é muito acolhedor e está muito bem decorado. Já no exterior, há a esplanada perfeita, com para uma noite de verão em família ou com amigos, entre gelados e outras delícias. Nut’ Braga É a loja da Nutella em Braga! E, bem, quase não é preciso dizer mais nada. Desde que abriu na rua do Souto, este espaço tem sido um sucesso. Em noites de verão, é ver a Nut’ encher e pessoas a sair com ar feliz e com churros, crepes e croissants recheados e regados com nutella quente. Só de ouvir falar já cresce água na boca, não é? Sabores Gelados É um local que já se tornou irresistível para todos os bracarenses. Serve-nos crepes e waffles deliciosos, gelados artesanais com excelentes sabores e todo o tipo de bebidas bem docinhas com café e outros ingredientes. O espaço da Sabores Gelados situa-se na rua do Souto e torna-se um ótimo spot fanto para o verão como para o inverno. No interior, encontrará um espaço acolhedor e confortável, perfeito para estudar e conviver, e no exterior, há uma esplanada com sombra durante o verão e aquecida durante o inverno. O Visit Braga utiliza ficheiros de texto, denominados de cookies, para proporcionar uma melhor experiência de navegação. Ao pressionar “Aceitar” está a consentir o alojamento de cookies do nosso website no seu computador ou dispositivo móvel. É um dos doces mais tradicionais de Braga, que poderá encontrar em vários estabelecimentos da cidade. É um doce de massa choux polvilhada com açúcar e toque estaladigo, escondendo um creme que facilmente se derrete na boca. De uma lista infinita de deliciosas sobremesas e bolos regionais, recomendamos-lhe seis que prometem adoçar e alegrar o seu dia, quando passar pela cidade: Veja também: Roteiro pela Doçaria típica de Braga Tibias Dentro de uma massa deliciosa, polvilhada de açúcar e com um ligeiro toque estaladigo, as tibias escondem um creme doce que se derrete na boca e delícia qualquer um. De origem conventual, e contando já com algumas variações modernas, são um verdadeiro regalo para os olhos para o paladar. Viúvas Um doce de aspeto semelhante ao de uma nata, carregadinho de gemas de ovo e açúcar e com um leve sabor a noz. As viúvas tiveram origem no antigo Convento dos Remédios, em Braga, e estiveram caídas no esquecimento durante muitos anos. Foi uma investigação que as trouxe de volta à doçaria, graças à preservação de livros de receitas antigos de famílias bracarenses e dos registos das freiras franciscanas. Pudim à Abade de Priscos Um pudim que quase dispensa apresentações. É muito calórico e não menos delicioso e a sua característica mais curiosa é ser feito com toucinho. A receita é de um antigo Abade de Priscos, figura mítica, que terá criado e inventado muitos pratos apetitosos sem, no entanto, deixar receitas para muitos deles. Fidalguinhos Uns pequenos biscoitos crocantes, com um toque de canela, moldados de uma forma peculiar a fazer lembrar as pernas cruzadas de um fidalgo. São presença típica e obrigatória nas mesas da Páscoa bracarense e desaparecem num ápice por se tornarem muito, mas muito viciantes. Leite-creme Um creme de leite com um aroma divinlal a canela, limão e açúcar queimado, que enche a casa e faz recordar a infância. De origem incerta, faz uma ótima sobremesa (ou até mesmo lanche) e é servido em grande parte dos restaurantes mais tradicionais. Moletinhos Com uma massa semelhante à dos típicos pãesinhos de leite, os moletinhos são ainda mais deliciosos por causa da calda e do açúcar com os quais são polvilhados. Embora hoje em dia seja comum encontra-los durante todo o ano, há pastelarias que só os servem na data tradicional, ou seja, nas festas do dia de S. Vicente. Sameirinhos Envoltos numa massa crocante e estaladica, os sameirinhos revelam-se um doce único e delicioso. A sua origem é conventual e podem agora ser encontrados em algumas pastelarias mais tradicionais da cidade de Braga. Braga é uma cidade de grande tradição e riqueza na doçaria conventual. A variedade de doces, pastéis e bolos é interminável. Ao passearmos pelas ruas da cidade deparamo-nos com uma quantidade considerável de doçarias e pastelarias que, na maioria dos casos, preservam um recetuiário com mais de 7 ou 8 gerações de existência, sobrevivendo ao passar das modas e da extinção dos conventos de freiras na cidade. Convidamos-te a provar os doces mais simbólicos da nossa cidade. Podes encontrá-los nos cafés com História de Braga, os mais antigos e emblemáticos. Típico de Braga e criado entre finais do sé. XIX e início do sé. XX, este doce é por tradição comido e celebrado no dia 22 de janeiro, n as festas de S. Vicente e no dia 19 de março, pelas festas de S. Lázaro e também para celebrar o Dia do Pai. Os Moletinhos são uma espécie de pãesinhos doces que normalmente se comem ao pequeno-almoço, pincelados com ovo e polvilhados com açúcar. Por altura das romarias de S. Vicente e S. José de S. Lázaro é comum ver-se vários vendedores de Moletinhos junto às igrejas. Também vendidos em muitas das pastelarias da cidade, têm de se comer à mão, ou seja, não se cortam com faca, para evitar que a massa seque rapidamente. Os Fidalguinhos são um biscoito seco, com um travo a canela e limão, ideais para aquelas tardes de chuveam que ficamos por casa e decidimos tomar um cafézinho. Com origem no recetuiário do Convento da Nossa Senhora dos Remédios, estes biscoitos têm uma forma curiosa. São finos e entrelaçados, representando assim as pernas dos antigos nobres hereditários, os fidalgos, que pouco ou nada tinham de fazer para que a vida lhes corresse bem. E, com certeza, o doce mais celebrado e reconhecido da doçaria conventual de Braga. Criado no séc. XIX por Manuel Joaquim Rebelo, que durante cerca de 50 anos foi o Abade de Priscos, este pudim é uma verdadeira iguaria dos Deuses. Reza a história que o Abade de Priscos era bastante talentoso no que diz respeito à culinária, de paladar apurado, que aliado a um conhecimento vasto em temperos e especiarias, criava pratos de grande criatividade e sabor. De tal forma que na altura da visita do Rei D. Luís I ao norte de Portugal, no final do séc. XIX, o Abado foi convidado a cozinhar um banquete para a família real. Durante o banquete, o Abade de Priscos cortou um pouco de palha que serviu o rei; D. Luís I estupefacto com tal ato, perguntou “Palha?! Como ousas servir palha ao teu Rei?”, ao que o Abade de Priscos respondeu “Perdoai-me, Senhor, mas toda gente como palha, a questão é saber cozinhá-la.” O grande segredo deste pudim e o que torna o doce mais representativo da cidade, é a utilização de toucinhos de porco na sua feitura. Ao cozinhar-se o pudim, além do açúcar, gemas de ovos e vinho do Porto e limão, usam-se cerca de 50g de toucinho de porco gordo. Este ingrediente confere um sabor e textura únicos ao pudim, tornando-o numa iguaria digna de estrela Michelin. Doce de origem conventual, as Tibias fazem parte do imaginário da cidade e estão representadas em várias patelarias. De massa leve e estaladica, polvilhada com açúcar, este doce é recheado com um creme pasteleiro muito suave. Chamada de Tibia por ter uma forma que faz lembrar o osso com o mesmo nome, este doce tornou-se um marco da doçaria conventual bracarense, tendo já conquistado os habitantes da cidade que consomem tibias durante todo o ano. Estes pequenos “barquinhos” de doce de ovos são de inspiração conventual, criados pelas freiras do Sameiro, tornaram-se uma especialidade da cidade de Braga. Feitos de massa estaladica, são moldados numa forma que faz lembrar um barco que depois é recheada com doce de ovos e amêndoa. As Viúvas são um doce conventual retirado do recetuiário do Convento de Nossa Senhora dos Remédios. Criadas pelas freiras franciscanas do convento, as Viúvas estiveram desaparecidas do universo da doçaria conventual bracarense por muitos anos. Durante muito tempo, os monges do Mosteiro de Tibães encomendavam-nas às freiras por altura das celebrações de São Bento, que decorriam entre março e julho, tornando-os nos melhores clientes destes doces. Com o passar das gerações, algumas famílias mais antigas da cidade foram guardando as receitas, preservando desta forma o património gastronómico bracarense. Recentemente, as Viúvas foram reintroduzidas no universo da doçaria conventual bracarense por algumas pastelarias da especialidade, voltando a fazer as delícias dos bracarenses. De massa leve e estaladica, polvilhada com açúcar, este doce é recheado com um creme pasteleiro muito suave. Chamada de Tibia por ter uma forma que faz lembrar o osso com o mesmo nome, este bolo tornou-se um marco da doçaria conventual bracarense, tendo já conquistado os habitantes da cidade que consomem tibias durante todo o ano. SameirinhosEstes pequenos “barquinhos” de doce de ovos são de inspiração conventual, criados pelas freiras do Sameiro, tornaram-se uma especialidade da cidade de Braga.Feitos de massa estaladica, são moldados numa forma que faz lembrar uma barca que depois é recheada com doce de ovos e amêndoa, de lamber os dedos! As Viúvas são um doce conventual retirado do recetuiário do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, criadas pelas freiras franciscanas do convento, as Viúvas estiveram desaparecidas do universo da doçaria conventual bracarense por muitos anos. Durante muito tempo, os monges do Mosteiro de Tibães encomendavam-nas às freiras por altura das celebrações de São Bento, que decorriam entre março e julho, tornando-os nos melhores clientes destes pequenos doces.Com o passar das gerações, algumas das famílias mais antigas da cidade foram guardando as receitas, preservando desta forma o património gastronómico bracarense. Recentemente, as Viúvas foram reintroduzidas no universo da doçaria conventual bracarense por algumas pastelarias da especialidade, voltando a fazer as delícias dos bracarenses. De massa estaladica e recheio de ovos, açúcar, amêndoa e canela, este pastel é de um requinte que conquista qualquer paladar.Fotografias captadas na Doçaria S. Vicente e na Pastelaria Delice, em Braga. Comentários