




Czekoladowa tapioka na mleku owsianym


 RysioPysio

Polecane na: [desery](#), [jednogarnkowe](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

Składniki:

tapioka perełki - 100 g

cukier z wanilią - 1 łyżka

mleko owsiane bezglutenowe - 1
litr

banan - 3 szt.

kakao surowe nieodtłuszczone - 2
łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wlewamy mleko owsiane do garnuszka, wsypujemy kakao, cukier z wanilią i podgrzewamy. Do ciepłego płynu wsypujemy perełki tapioki i powoli doprowadzamy do wrzenia. Cały czas mieszamy co jakiś czas, aby perełki się nam nie posklejały. Gotujemy tak długo, aż staną się przezroczyste. Po tym czasie zdejmujemy je z ognia, przykrywamy garnuszek i odstawiamy do ostygnięcia, co jakiś czas mieszamy, bo perełki chłoną płyn jeszcze po ugotowaniu. Letnią tapiokę nakładamy do kokilek, a na wierzch układamy plastry bananów.