





Deser z tapioki z owocami

 Barbara Strużyna

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kulki tapioki niebieskie
przygotowane samodzielnie - 3
łyżka

mleko kokosowe - 200 ml

mleko od krowy - 250 ml

tapioka perełki - granulki - 2 łyżka

owoce sezonowe różne - 3 garść

coś chrupkiego np. andruty lub
liofilizowane owoce - 1 szt.

mus owocowy - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Jeśli nie mamy niebieskich perełek, bo mi zostały z przepisu na mleczne bubble tea, to możemy dodać łyżkę więcej granulki do gotującego się mleczka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Niebieskie perełki - do szklanki wlewamy wodę do połowy, wsypujemy barwnik niebieski - spirulinę niebieską 1/2 łyżeczki i dodajemy 2 łyżki perełek tapioki. Moczymy przez 20 minut, a następnie gotujemy przez 10 minut dolewając jeszcze szklanek wrzątku, tak aby nie było to gęste.

Po ugotowaniu czekamy aż lekko wystygnie tapioka, dolewamy zimnej wody, mieszamy i przelewamy przez sito tak aby zostały same kuleczki.

KROK 2: Do mleka i mleczka wsypujemy granulki tapioki i gotujemy na małym ogniu do ich miękkości około 15 minut. Dodajemy gotowe niebieskie kuleczki tapioki, mieszamy. Odstawiamy i czekamy, aby jeszcze trochę się zagęściły i ostygły.

KROK 3: Przekładamy tapiokę do szklaneczek, odstawiamy do zgęstnienia w lodówce, następnie zdobimy wg uznania. Polewamy musowem owocowym, posypujemy sezonowymi

owocami i wykładamy jeszcze coś chrupkiego
np. wafelki, andruty lub liofilizowane owoce.

Smacznego!