Perełki tapioki na mleku kokosowym

Dorota Rozbicka

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

130 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- perełki tapioki - 1/2 szklanka
- woda - 1 szklanka
- mleko kokosowe - 1 szklanka
- ksylitol - 2 łyżka
- olej kokosowy - 2 łyżeczka
- owoce do dekoracji świeże lub mrożone - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Perełki tapioki (zwane też granulatem) pozyskuje się z manioku. Produkt jest bezglutenowy, bezsmakowy (przyjmuje smaki składników z którymi jest łączony), lekkostrawny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Perełki tapioki wsypujemy do rondelka i zalewamy wodą, zostawiamy na ok 1/2-1h do namoczenia. Po tym czasie tapiokę zaczynamy podgrzewać dodając do niej mleko kokosowe, cukier, olej kokosowy. Gotujemy na wolnym ogniu, cały czas mieszając (uwaga bo szybko przywiera!) do momentu aż tapioka zgęstnieje i stanie się szklista.

KROK 2: Tapiokę przekładamy do miseczek, dekorujemy owocami.