




Pudding z tapioki na mleczku kokosowym

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

perelki tapioki - 1/3 szklanka
woda - 1 szklanka
mleczko kokosowe - 0,5 szklanka
erytrol lub cukier - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
sól - - szczypta
fruzelina malinowa - trochę

płatki kokosowe, listki mięty, owoce
- - trochę
fruzelina: -
maliny mrożone lub świeże - 1 szklanka
cukier lub erytrol - 1-2 łyżka
sok z cytryny (opcjonalnie) - 1 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na gotującą się wodę ze szczyptą soli wsypać perelki tapioki. Mieszając gotować na małym ogniu przez 15-20 minut, do czasu aż staną się przezroczyste. Pod koniec wlać mleczko kokosowe, dodać erytrol, cukier waniliowy, wymieszać i chwilę podgrzać, (nie gotować).

KROK 2: Przełożyć do pucharków, na wierzch włożyć porcję fruzeliny malinowej. Wstawić do lodówki na 1-2 godziny. Przed podaniem ozdobić według uznania.

Fruzelina:

Do garnka wsypać 1 szklankę malin, dodać 1-2 łyżki cukru, 1 łyżkę soku z cytryny, zagotować. Następnie 1 płaską łyżkę mąki ziemniaczanej wymieszać w odrobinie wody lub powstałego soku, połączyć z malinami, zagotować.