



Pudding z tapioki z truskawkami i galaretką



Dagooshya

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

75 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

drobna tapioka - 2 łyżka

mleko kokosowe (mała puszka) - 250 ml

ksylitol - 1 łyżka

eliksir waniliowy - kilka kropel

galaretka truskawkowa (opcjonalnie) - 1/2 opakowanie

truskawki (opcjonalnie) - 10 szt.

Dodatkowe info:

Pudding tak naprawdę możecie przygotować z inną galaretką i owocami (zwłaszcza, że sezon na truskawki się skończył), możecie również połączyć go gotowym sosem lub podać bez dodatków - sam w sobie smakuje wyśmienicie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tapiokę wsypujemy do szklanki zalewamy mlekiem kokosowym (dobrze by było, żeby mleko kokosowe nie było wcześniej przechowywane w lodówce, ponieważ oddziela się woda od kokosowej śmietanki i ciężko je znowu połączyć) i odstawiamy na godzinę.

KROK 2: Po tym czasie tapiokę z mlekiem przelewamy do garnuszka, dodajemy ksylitol i aromat waniliowy. Doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i gotujemy 10-15 minut, aż tapioka zrobi się przezroczysta i mięciutka. Pamiętajmy, że trzeba ją często mieszać zwłaszcza pod koniec gotowania, żeby się nie przypaliła. Przelewamy do pucharków i odstawiamy do całkowitego ostygnięcia.

KROK 3: Jeżeli decydujemy się na wersję z galaretką: Truskawki myjemy, kroimy w ćwiartki, szypułki wyrzucamy. Delikatnie układamy na zastygniętym puddingu. 1/2 opakowania galaretki rozpuszczamy w 250 ml wrzącej wody, mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia. Gdy będzie zimna i zacznie

gęstnieć, przekładamy ją łyżka po łyżce na truskawki. Nie należy jej wlewać na raz, bo pudding jest dosyć mięciutki (jak widać i tak odrobina poszła do góry :)). Wkładamy do lodówki do całkowitego zastygnięcia galaretki. Smacznego! :)