




Pudding z tapioki zielonej

 Dorota Owczarek

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

perełki tapioki zielonej - 1/2
szklanka
woda - 500 ml
mleko - 2 szklanka
cukier trzcinowy - 4 łyżka

ekstrakt z wanilii - 1/2 łyżeczka
owoc marakui - 1 szt.
rodzynki - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Perełki tapioki wsypałam do garnka i zalałam wodą. Odstawiłam na całą noc. Rano odcedziłam na sicie.

KROK 2: Zagotowałam w garnku mleko z 4 łyżkami cukru i wsypałam tapiokę. Gotowałam około 5 minut aż kuleczki napęczniały. Dodałam teraz ekstrakt z wanilii i wymieszałam. Przełałam pudding do pucharków. Można jeść ciepły lub schłodzony w lodówce przez 2-3 godziny.

KROK 3: Na wierzch pucharków wylałam miąższ z jednej marakui, posypałam rodzynekami.