

Tapiokový dezert

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tapiokové perličky namočíme na 6 hodin do dvojnásobného objemu vlažné vody. (Sojové nebo rýžové) mléko nalijeme do velkého hrnce a dáme vařit. Přidáme špetku soli a oba druhy cukru (4 lžice cukru, 1 sáček vanilkového cukru). Namočenou tapioku pomocí sítka slijeme a vsypeme do vroucího mléka. Za stálého míchání vaříme, než směs zhoustne a tapioka zprůhlední. Mělo by to trvat asi 10 minut. Podle potřeby přilijeme mléko nebo vodu, výsledná směs by měla být hustá jako klasický pudink. Hotové nalijeme do misek a necháme vychladit. Před servírováním ozdobíme např. skořicovým cukrem, kakaem nebo ovocem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Jahody** - 50 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Borůvky** - 50 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko plnotučné 1 L** - 600 g
- **TAPIOKA perly malé 500 g DNM** - 100 g

