PUDIN DE TAPIOCA CON LECHE DE COCO Y FRUTAS.

Rendimiento: 8 porciones

INGREDIENTES:

1 litro de agua (4 tazas)

70 gramos de tapioca granulada o en perlas (½ taza)

Una pizca de sal.

1 taza de leche de coco. Puede ser: leche de vaca, leche condensada o evaporada, bebidas vegetales o yogurt.

Edulcorante al gusto (yo uso sucralosa). Puede ser cualquier tipo de azúcar o miel.

½ cucharadita de pasta o esencia de vainilla.

Frutas, las de tu preferencia puede ser: sandia (patilla), melón, mango, kiwi, fresas, arándanos, frambuesas o melocotones en almíbar.

PREPARACIÓN:

* Coloca en una olla el agua hasta que hierva, agrega la tapioca, agrega una pizca de sal, revuélvela y baja el fuego a nivel medio bajo, revuélvela de vez en cuando para que no se pegue, aproximadamente esta lista en media hora.
* Corta las frutas en cubitos o haz bolitas con el cortador de bolitas.
* Revisa la tapioca, si todas las perlitas están transparentes ya está lista, déjala enfriar un poco.
* Agrega el líquido que hayas escogido, yo agregué leche de coco, agrega el endulzante o el edulcorante que hayas escogido, agrega la esencia de vainilla.
* Llévala a la nevera hasta que esté bien fría.
* Sírvela fría con las frutas de tu preferencia.