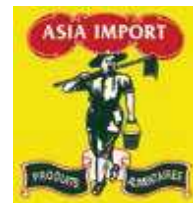


Perles de tapioca au lait de coco



Tél. : 43 65 27



Pour 6 personnes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

40 g de perles de tapioca

COCK BRAND

40 g de sucre

1 cuillère à café de vanille

1 pincée de sel

40 cl de lait de coco AROY-D

20 cl de lait demi écrémé

1 - Tremper les perles dans l'eau froide 20 mn. Mettre dans une casserole le lait de coco AROY-D, le lait demi écrémé, le sucre, le sel et la vanille et porter à ébullition.

2 - Une fois que le mélange est à ébullition, rajouter les perles de tapioca COCK BRAND et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides.

3 - Mettre au frais.

Suggestion

Décorer avec des copeaux de noix de coco ou rondelles de bananes ou des cubes de mangues au fond de la verrine.

