

NATILLAS DE TAPIOCA

INGREDIENTES: (PARA 4 PERSONAS)



1/2 L. SUCEDÁNEO DE LECHE

1/2 L. AGUA

100 ML. NATA LIQUIDA (35% MATERIA GRASA) O NATA VEGETAL

175 GM. AZÚCAR

1 UD. LIMÓN

50 GM. TAPIOCA

CANELA MOLIDA

RECETA:

PONER A HERVIR EN UN CAZO CON FONDO GRUESO, EL AGUA, LA NATA, Y EL SUCEDÁNEO DE LECHE

CUANDO EMPIECE A HERVIR, AGREGAR LA CANELA Y LA PIEL DE LIMÓN Y AÑADIR LA TAPIOCA EN FORMA DE LLUVIA, SIN DEJAR DE REMOVER, PARA EVITAR QUE SE PEGUE EN EL FONDO. A MEDIA COCCIÓN, AÑADIR EL AZÚCAR; BAJAR EL FUEGO Y SEGUIR REMOVIENDO, HASTA QUE LOS GRANOS ESTEN COCIDOS Y TRANSPARENTES. SACAR DEL FUEGO, RETIRAR LS PIEL DE LIMÓN, Y TRITURAR CON LA BATIDORA, PARA LOGRAR UNA CREMA FINA.

PONERLA EN COPAS Ó VASOS INDIVIDUALES; SE LE PUEDE AÑADIR POR ENCIMA, CAMELO LÍQUIDO Y DECORAR CON UNA BROCHETITA DE FRUTAS EN DADOS (PLÁTANO, KIWI, FRESAS ETC.)