



POSTRE DE TAPIOCA CON COCO

Ingredientes:

- ½ taza de tapioca en perlas
- 2 ½ tazas de leche
- 4 cucharadas de crema de coco
- 1 yema
- 1/3 de azúcar
- 1 limón, sólo la ralladura
- Coco rallado
- Frutas para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la leche y la crema de coco, una vez listas agrega la tapioca y cocina a fuego bajo moviendo ocasionalmente y lleva a hervor hasta que tenga una consistencia ligeramente espesa.
2. Mezcla la yema con el azúcar y agrega un poco de la tapioca, incorpora muy bien y regresa a la olla a fuego bajo.
3. Cocina hasta que la consistencia sea espesa y agrega la ralladura de limón, retira del fuego y vacía a un refractario. Cubre con plástico autoadherible y refrigera.
4. Sirve la tapioca y decora con frutas y el coco rallado.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4