



PUDIN DE TAPIOCA CON LECHE DE COCO Y MANGO

Porciones 6 copas de pudding
Tiempo de preparación 35-40 minutos
Tiempo de elaboración 15-20 minutos

Elaboración

Pudin

Deja la tapioca en remojo en la leche de coco durante 30 minutos en un cazo de tamaño medio.

Batiendo con unas varillas, añade el azúcar, la sal, la yema de huevo y unas gotas de extracto de vainilla.

Pon el cazo a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir y baja el fuego al mínimo. Deja cocer durante unos 15 minutos hasta que la mezcla espese, removiendo con frecuencia.

Apártala del fuego e incorpora el resto del extracto de vainilla.

Viértela en las copas y déjala enfriar durante la noche o unas horas si la necesitas antes.

Puré de mango

Bate el mango, el azúcar y el zumo de lima hasta que quede suave y refrigéralo hasta necesitarlo.

Ingredientes

Pudin

70 g de tapioca en perlas pequeñas
560 ml de leche de coco
1/4 de cucharadita de sal de mesa
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 yema de huevo
60 g de azúcar extrafina

Puré de mango:

1 mango maduro deshuesado y pelado (picado en trozos grandes)
El zumo de media lima
50 g de coco rallado
2 cucharaditas de azúcar extrafina

Sirve el pudin con una cucharada de puré de mango encima.

Un consejo de primera:

Añade un poco de nata montada y la ralladura de la lima para darle un toque de lujo.