



# BUDINO AL COCCO E TAPIOCA CON MANGO

**Dosi per**  
6 porzioni

**Preparazione**  
35-40 minuti

**Cottura**  
15-20 minuti

## Procedimento

### Budino

Mettere in ammollo la tapioca nel latte di cocco per 30 minuti in un pentolino di medie dimensioni.

Sbattere zucchero, sale, tuorlo d'uovo e alcune gocce di estratto di vaniglia.

Posizionare il pentolino su fuoco medio fino a quando inizierà a sobbollire, e poi ridurre a fuoco basso. Cuocere per 15 minuti fino a quando si sarà addensato, mescolando frequentemente.

Togliere dal fuoco e mescolarvi il resto dell'estratto di vaniglia.

Versare negli stampini e lasciare raffreddare tutta la notte o anche solo per alcune ore se è necessario servirli prima.

### Guarnizione al Mango

Frullare insieme mango, zucchero e succo di lime fino ad ottenere un composto omogeneo e mettere in frigo.

## Ingredienti

### Budino

70g perle di tapioca piccole

560ml latte di cocco

1/4 cucchiaino di sale

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 tuorlo d'uovo

60g zucchero di canna

### Purea di mango per guarnire:

1 mango maturo pelato e snocciolato (tagliato grossolanamente)

Succo di 1/2 lime

50g di cocco grattugiato

2 cucchiaini di zucchero di canna

Servire il budino e guarnire con una cucchiata di purea di mango.

### Consiglio

Aggiungere della panna montata e alcune scorze di lime.