



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.