

Jahodové Tapioca Perly

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Obsah balenia nasypeme do hrnca, pridáme 500 ml mlieka a 2 PL cukru. Zmes premiešame a necháme 1 hodinu napučať. Po uplynutí 1 hodiny zmes pozvoľna (približne 10 minút) za stáleho miešania privedieme do varu a ešte 1 minútu povaríme na miernom ohni. Perly tapioky počas varenia spriehľadnia a dezert zhustne. Hotový dezert rozdelíme do misiek alebo pohárikov. Necháme vychladnúť a primiešame čerstvé jahody. Navrch (poprípade naspodok) pohára pridáme vrstvu džemu na dochutenie. Dozdobíme mätou a servírujeme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Jahody** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 15 g
- **Tapioca Pearls 70 g** - 70 g
- **Jahodový džem 250 g** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

