



PUDDING Z TAPIOKI Z BRZOSKWINIĄ

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki na 5 porcji:

- 100 g przecieru brzoskwiniowego PURENA
- 1 l mleka migdałowego lub sojowego
- 200 g tapioki w kulkach
- 30 g cukru lub miodu
- laska wanilii lub esencja waniliowa
- borówki lub maliny do dekoracji

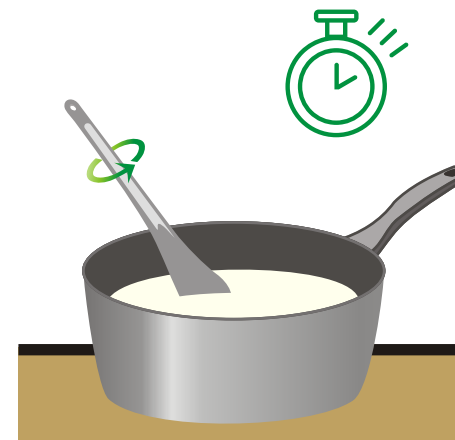


1



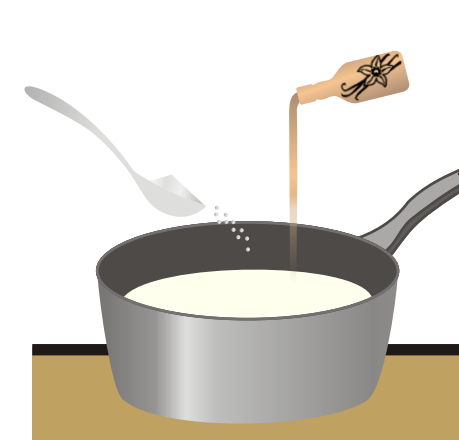
Do garnka wlać mleko, wsypać tapiokę.

2



Wymieszać i zostawić na minimum 1-2 godz.

3



Po tym czasie dodać do mleka wanilię i cukier.

4



Zagotować, bardzo delikatnie mieszając.

5



Od momentu zagotowania gotować jeszcze 2 minuty.

6



Mocno ciepły pudding przełożyć do szklanek. Podawać w temperaturze pokojowej.

7



Połączyć przecierem brzoskwiniowym i udekorować owocami.

Wartości odżywcze:

100 g
84 kcal

1 porcja
231 kcal

Gotowy deser spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.