



Tapioca de verano

Categoría: Bebida

Para estas épocas de calor, este refrescante postre es la mejor opción. ¡Disfrútalo en familia!



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 1 taza de Piña en Almíbar Trocitos La Costeña®
- 1 taza de Tapioca
- 2 tazas de Agua
- 1/2 taza de Leche de coco
- 1/2 taza de Leche entera
- 1/2 taza de Leche condensada
- 3 cdas de Almíbar de las peras
- 3 cdas de Almíbar de mango
- 3 cdas de Almíbar de la piña
- 2 cdas de Chía



Preparación

1. Pon a cocer la tapioca con agua por 30 minutos, moviéndola constantemente para evitar que se pegue. Debe quedar completamente cocida y transparente. Cuela y reserva.
2. Drena el Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña®, las Peras en Almíbar Mitades La Costeña®, la Piña en Almíbar Trocitos La Costeña® y pica en cubos. Reserva los almíbares de cada uno, por separado.
3. Mezcla la leche de coco, la leche entera y la leche condensada. Agrega los almíbares, la tapioca, la fruta picada y la chía.
4. Refrigera y sirve.