

TAPIOCA

Ingredientes:

- 1 taza de perlas de Tapioca
- 1 litro de leche
- 1 rama de canela
- 3 pizcas de sal
- ½ taza de azúcar
- 2 huevos
- Canela en polvo para decorar

Preparación:

1. En una olla se agrega la tapioca, la leche, la canela y la sal. Se pone a hervir suavemente a lumbre baja, moviendo constantemente para que no se pegue al fondo de la olla. Se deja cocer hasta que las bolitas de tapioca se vean transparentes. Se apaga la lumbre. Se le agrega el azúcar y se mezcla hasta que se derrita.
2. En la batidora se baten las claras a punto de merengue y se la agregan las yemas.
3. Con una espátula se envuelve suavemente la mezcla de tapioca con el huevo. Se vacía a un platón o a copas o vasos individuales. Se espolvorea con canela molida. Se deja enfriar y se refrigera.

Notas:

Si se prefiere se puede cambiar la rama de canela por 1 cucharita de vainilla. La Tapioca la venden en el supermercado en la sección de harinas para pasteles.