

Tapioka puding

Vikend u Dubrovniku je kriv za ovaj post :) i kako ga pišem prisjećam se toplog zraka, soli, mirisa borovine i jednog malog restorana na [Dubrovačkim zidinama originalnim imenom -Azur!](#) Odlična i brza hrana, fusion azijske i dalmatinske kuhinje - od tune i kozica sve do homemade losos ceviche tacosa - svako jelo oduzima dah. A pošto sam ja ljubitelj deserata (ko bi rekao?) naravno da sam napravila cijelu listu. Ali najviše me dojmio tapioka puding sa kokosovim mlijekom.

Nikad nisam probala tapioku, nisam mogla zamisliti konzistenciju ali me oksulimete i kokosa toliko zaludilo da sam morala rekreirati u svojoj kuhinjici. I baš zato je to moj prvi recept poslije godišnjeg odmora. Moram priznati da sam prvo morala istražiti što je to tapioka, da bi došla do zanimljive informacije da je tapioka škrob izvađena iz biljke Manioka prijelom iz Brazila. (Ukoliko gledate drugu sezonu Netflixove serije Chef's Table bit će vam poznato).

Kupila sam ju u lokalnom azijskom dućanu, skupa sa kokosovim mlijekom koji je ključni sastojak u ovom receptu. U hrvatskoj oboje možete kupiti u dućanu Bio&Bio za male novce. Klik na link za [Tapioka perlice](#) i [Kokosovo mlijeko](#). U nastavku pogledajte brzi video pripreme i pisani recept :)

Ako se odlučite isprobati podijelite na društvenim mrežama sa #justcakegirl :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

