

Pudín de Tapioca



El Ingrediente

taza Perla Pequeña

Tapioca

3 tazas Leche

sp. Sal

2 Huevos

2 tazas de leche

taza Azúcar blanco

1 cucharaditas de extracto de
vainilla

Las Indicaciones

1. Revuelva la leche, la tapioca, el azúcar y la sal en una cacerola mediana. Pon la mezcla a hervir a fuego medio, revolviendo constantemente.

Reduzca el calor a bajo; cocine y revuelva 5 minutos más.

2. Batir 1 taza de la mezcla de leche caliente en los huevos batidos, 2 cucharadas a la vez hasta que se incorpore. Revuelva la mezcla de huevo a la tapioca hasta que esté bien mezclada.

3. Lleve el budín a fuego lento suave sobre el calor a fuego medio-bajo; cocine y revuelva 2 minutos más hasta que el budín se vuelva lo suficientemente grueso como para cubrir uniformemente la parte posterior de una cuchara de metal. Retirar del fuego y remover la vainilla.

4. Hornee en el horno precalentado durante 45 minutos o hasta que la parte superior vuelva a bonde cuando se golpee ligeramente. Servir caliente o refrigerar y servir frío.



Chesterfield County Public Schools
Food and Nutrition Services