



MiniPerlas de Tapioca x 480gr

Las perlas de tapioca grandes, también conocidas como boba, son excelentes para té de burbujas y postres asiáticos. Estas **Mini** perlas **Blancas sin Azúcar**, aseguro que animarán los postres! Esta variedad está parcialmente cocida y solo toma cinco minutos prepararla; simplemente cocínela hasta que esté tierna y tersa, escurrida, luego mezcle con leche o té verde, café, jugo, batidos **Instrucciones de cocina :**

1. Hierva 10 tazas de agua por cada 1 taza de perlas de tapioca en una olla grande. Agregue la tapioca lentamente a la olla hirviendo y revuelva ligeramente.
2. Espere hasta que la tapioca flote en la superficie del agua. Cubra la olla. Cocine a fuego medio durante 5 minutos. Apague el fuego y cocine a fuego lento otros 10 minutos (ajuste el tiempo para ablandar la tapioca según sus gustos personales). Revuelve cada 10 minutos para evitar que se peguen.
3. Saque la tapioca y déjela reposar en agua fría durante 30 segundos. Saque la tapioca en un recipiente seco y mezcle con el azúcar o la miel. No más de 4 días.

¿Una vez hechas quieres endulzarlas con almíbar al gusto? 1. Mezcla una taza de azúcar blanco, una de azúcar moreno y dos tazas de agua en una cazuela. 2. Hervir y retirar inmediatamente del fuego. 3. Déjalas enfriar. **Consejos para servir :**

- La tapioca preparada es deliciosa fría o caliente. Agréguelo a bebidas como té con leche o café o a postres.
- Coma tapioca dentro de las 4 horas posteriores a la cocción.
- Después de abrir el paquete, refrigere la porción no utilizada y úsela lo antes posible.

Advertencia:

- ¡No debe ser consumido por niños menores de 3 años! Los niños y ancianos deben consumir bajo la supervisión de un adulto.
- Tenga cuidado al consumir bebidas calientes y evite atragantarse con la tapioca.
- La superficie del polvo blanco de las perlas de tapioca es almidón. Las grandes diferencias de temperatura de almacenamiento pueden provocar vapor de agua dentro del paquete. Ambas apariencias son normales y seguras para el consumo.

Tenga en cuenta: las instrucciones en el paquete difieren del método aquí, pero se ha encontrado que este método produce mejores resultados. País de origen: Tailandia.

Price: \$30,000

Categories: [Topokki - Tapioca](#)