



Perlas de Tapioca Taro x 250gr

Las perlas de tapioca grandes, también conocidas como boba, son excelentes para té de burbujas y postres asiáticos. Estas perlas son sabor **Taro**, ¡seguro 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 2-3 minutos. Apague el fuego y cocine a fuego lento otros 2-3 minutos (ajuste el tiempo para ablandar la tapioca según sus gustos personales).
3. Saque la tapioca y déjela reposar en agua fría durante 20 segundos. Saque la tapioca en un recipiente seco y mezcle con el azúcar o la miel.

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.

País de origen: Tailandia.

Price: \$50,000

Categories: [Topokki - Tapioca](#)