Tapioca en leche de coco y compota de mango con canela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota

Jugo de Naranja: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Mango: 1 Unidad
Canela: 1/2 Ramas

Tapioca

Tapioca: 1 Taza
Leche de coco: 1 L
Azucar: 1 cda.

Tuil

Harina: 100 grs.
Claras: 100 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.
Manteca pomada: 100 grs.

Preparación de la Receta

Tuil

- Coloque en un recipiente la *manteca* y trabájela unos segundos con una espátula, agregue luego el azúcar impalpable, la *harina* previamente tamizada y las claras, a medida que incorpora los ingredientes mezcle
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

- En una placa con una *plancha* siliconada y con la ayuda de una espátula forme tiras alargadas y bien finas con la preparación o círculos con una cuchara siempre bien finos.
- Cocine en horno a 180ºC durante 6 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y en caliente de diferentes formas a las tiras y a los círculos.

Compota

- Pele el mango y corte en finas láminas.
- En una olla coloque el *jugo* de naranjas junto con el mango, el azúcar y la canela, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor baje el fuego a mínimo y cocine hasta que el mango este tierno pero firme.

Tapioca

- Coloque en una olla la **tapioca** junto con 3 tazas de leche de coco y el azúcar, lleve a fuego y revuelva continuamente con una cuchara de madera, agregue mas leche de coco a medida que necesite.
- Añada el lemon grass y cocine hasta que la *tapioca* este transparente
- Retire del fuego y deje reposar.

Armado

- Coloque en un recipiente individual la *tapioca* y en otro recipiente la compota de mango.

Presentación

- Decore la *tapioca* con las tuils y la compota con canela en rama.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapioca-en-leche-de-coco-y-compota-de-mango-con-canela