

Tapiola de coco con lichees, helado de maracuyá y cujiente de limas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crujiente de lima

Ralladura de lima: 3 Unidades

Harina 0000: 65 grs.

Crema de leche: 125 grs.

Azucar impalpable: 250 grs.

Extras

Lichees: Cantidad necesaria

Helado de maracuyá: A gusto

Para la tapioca de coco

Leche: 280 cc

Tapioca: 40 g

Azucar: 80 grs.

Leche de coco: 280 cc

Preparación de la Receta

Para la tapioca de coco

- Lleve a hervor la leche, la leche de coco y el azúcar.
- Una vez que rompe hervor, agregue las perlas de *tapioca* y cocine hasta que la preparación tome una textura suave pero espesa.
- Deje enfriar.

Para el crujiente de lima

- Mezclar todos los ingredientes.
- Colocar en forma de pequeños bastones sobre un silpat y cocinar en horno a 190° durante 6 minutos aproximadamente.

Armado del plato

- Servir la *tapioca* en un plato hondo, terminar con los lichies cortados en mitades, una quenelle de helado de **maracuyá** y el crujiente de lima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tapiola-de-coco-con-lichees-helado-de-maracuya-y-cujiente-de-limas>