

Tapioca

1 1/2 tasse d'eau
1 1/4 de lait entier
1/2 t. de sucre
1/3 de t. de perles de tapioca
Zeste de ½ citron

Dans un bol, mélanger le tapioca, le lait, le zeste de citron et le sucre. Bien mélanger. Graisser 4 ramequins pour les placer dans l'instant pot.

Divisez le mélange entre les ramequins. Place les ramequins dans l'instant pot. Remplissez l'eau jusqu'au milieu des ramequins (attention à ne pas immerger dans l'eau). Sceller le couvercle.

Faites cuire à la pression pendant 10 minutes. Relâchez la pression rapidement. Laisser reposer 5 minutes avant de retirer.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot Crock Pot)"