

# 750g CRÈME PÂTISSIÈRE ONCTUEUSE AU TAPIOKA

Recette par **Tipiak**

Dégustez cette crème avec quelques fruits.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **5 min**

Temps de cuisson : **20 min** Temps d'attente : **60 min**

Informations nutritionnelles : **Nouveau !**

## Ingrédients 4 personnes

80 g de tapioca  
70 cl de lait de coco  
30 cl de lait de riz  
150 g de sucre en poudre ou sucre semoule  
2 sachets de sucre vanillé  
2 gousses de vanille

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Faites cuire à feu doux le Tapioca Express Tipiak dans les laits avec le sucre, le sucre vanillé et les gousses de vanille pendant 15 à 20 minutes en remuant régulièrement.

### ÉTAPE 2 :

Versez dans un plat et placez au réfrigérateur pendant 1 heure.