

BRULÉE DE TAPIOCA CON FRUTAS DESHIDRATADAS.

Ingredientes:

2 huevos ligeramente batidos.

6 cdas. De tapioca.

1 lata leche condensada.

2 tazas leche e vaca.

1 cta. Ralladura limón.

2/3 de arándanos o moras o cerezas deshidratadas.

1 taza azúcar mascabada.

2 cdas. Agua caliente.

-en una olla, mezcle la leche de vaca, la leche condensada, la tapioca, los huevos, deje reposar 10 min.

-lleve al fuego y cocine la mezcla hasta que la tapioca esté transparente.

-incorpore la ralladura de limón y la fruta deshidratada de su elección.

-retire del fuego, deje enfriar un poco y vacíe a un molde refractario. Refrigere.

-justo antes de servir, coloque el azúcar en un refractario y añada el agua caliente.

-revuelva para lograr una pasta espesa y sin grumos.

-con la parte de atrás de la cuchara, extienda una capa delgada de azúcar sobre el pudín frío.

-gratine hasta que el azúcar burbujee.

-retire del horno y deje reposar hasta que el azúcar se endurezca.

-puede servir en moldes individuales o a la cuchara del molde grande a platos pequeños.

*si tiene soplete, espolvoree azúcar sobre el pudín y caramelize directamente.

Sirva frío.