**Nigériai tápióka puding (őszies változat)**

Forrás: <https://cookpad.com/hu/receptek/14105980?ref=profile>

## [Nigériai tápióka puding őszies változat 🇳🇬 #3fix recept fázis 2 fotója](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/e4e053ee8722aec7?image_region_id=58)Hozzávalók (4 adaghoz)

* 1 pohár tápióka gyöngy
* 2 ek cukor
* 2 ek vaníliás cukor
* 1 tk vanília [aroma](https://cookpad.com/hu/kereses/aroma)
* 4 pohár víz
* 400 ml [kókusz tej](https://cookpad.com/hu/kereses/k%C3%B3kusz%20tej)
* ízlés szerint [alma](https://cookpad.com/hu/kereses/alma) dzsem
* ízlés szerint egész [dió](https://cookpad.com/hu/kereses/di%C3%B3)
* ízlés szerint [alma](https://cookpad.com/hu/kereses/alma) chips

## Elkészítés (1 óra)

* Egy pohár vizet a kókusz tejet és a tápiókát lassú tűzön kezdem el főzni. Hozzáadom a cukrot, aromát. Ahogy sűrűsödik, úgy adom hozzá apránként a vizet. Annyit, amennyit felvesz, nekem ez kb. 4 pohár volt.
* Akkor van kész, ha a gyöngyök átlátszóak lesznek. Ki melegen, ki hidegen fogyasztja. Ki magvakkal, ki gyümölcsökkel. A mi ötletünk most egy kis alma dzsem, alma chips és dió volt.[](https://cookpad.com/hu/step_attachment/images/e4e053ee8722aec7?image_region_id=58)