

Perlas con chocolate a la lima



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Para las perlas:
 - 15 g de tapioca
 - 65 ml de agua
 - 70 ml de leche
 - 1 cucharada de azúcar
 - 1/4 de vaina de vainilla
 - Para la crema de chocolate y lima:
 - 125 ml de nata
 - La ralladura de la piel de 1/2 lima
 - 30 g de chocolate troceado
 - 2 yemas de huevo
 - 1/2 cucharada de azúcar
-

Preparación:

Paso 1

Poner la tapioca en un bol con el agua y dejar hidratar durante una hora. Escurrir bien y poner en un cazo la leche, la tapioca, el azúcar y la vaina de vainilla. Dejar cocer a fuego lento unos 10-15 min. Retirar del fuego y tapar con plástico, poniéndolo en contacto directo con la crema. Cuando se haya enfriado, repartir en los vasitos o copas. Ponemos la nata y la ralladura de la lima al fuego hasta que hierva. Por otro lado mezclaremos las yemas en un bol junto con el azúcar y, cuando la nata hierva, iremos echándola a las yemas en forma de hilo, muy poco a poco para que no se corten y removiendo bien. A continuación volveremos a ponerlo todo en el cazo a fuego lento hasta que espese, removiendo constantemente para que no se pegue al fondo. Una vez espesa, retirar del fuego añadir el chocolate bien troceado y dejar reposar dos minutos. Después del reposo, remover hasta que el chocolate se haya incorporado bien a la crema. Dejaremos enfriar a temperatura ambiente. Cuando esté frío, repartir sobre la tapioca, tapar con plástico o papel de aluminio y dejar en la nevera toda la noche.