

## Perlas con chocolate a la lima



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** David Neto



**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 removiéndolo bien. A continuación volveremos a ponerlo todo en el cazo a fuego lento hasta que espese, removiéndolo 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.